

Plantilles: Plantes de Saint-Martin



Mark Yokoyama

Plantilles: Plantes de Saint-Martin

Partie Une : Plantes natives à Saint-Martin
Partie Deux : Les racines de l'agriculture à Saint-Martin
Partie Trois : La médecine traditionnelle à Saint-Martin
Partie Quatre : Plantes et traditions à Saint-Martin
Partie Cinq : Les fleurs de « The Old House »

Mark Yokoyama



Calebasse

Partie Une : Plantes natives à Saint-Martin



L'arbre de vie, Plantes à la rescousse, et
Faites pour la vie sur l'île : Supers pouvoirs de survie des plantes natives



L'ARBRE DE VIE

Notre trésor indigène menacé

Le gaïac ou lignum vitae (*Guaiacum officinale*) est indigène des Caraïbes. C'est un arbre à croissance lente qui était autrefois commun dans la région, mais qui est maintenant en voie de disparition en raison de siècles de surexploitation pour son bois, le plus dur dans le monde. Une grande partie du bois a été exportée pour la construction navale et d'autres fins. Localement, il a été historiquement utilisé pour les mortiers, comme celles faites pour préparer la marante. La sève ou la résine de l'arbre a également été pensée pour avoir des propriétés médicinales – c'est pour cela que le gaïac a été nommé aussi l'arbre de vie.



La cime du gäiäc est très dense. C'est une des rares espèces d'arbres qui restent vertes pendant les périodes de sécheresses.

Les arbres sont capables de croître à plus de 12 mètres de haut, et certains rapports indiquent qu'ils peuvent vivre jusqu'à mille années. Cependant, le gäiäc est souvent considéré comme une espèce courte parce que peu des grands vieux arbres restent.

Le gäiäc a des belles fleurs bleues, et des fruits oranges très colorés et des graines enrobées dans une enveloppe rouge vif. Ses branches sont généralement tordus et fourchus, créant une couronne dense. Comme d'autres arbres indigènes, il offre un abri et de la nourriture pour une variété d'animaux locaux, insectes et oiseaux. En plantant cet arbre, nous créons l'habitat pour les animaux indigènes, même dans notre propre cour, et contribuons à rétablir cet arbre de patrimoine pour les générations futures.

Le gäiäc a de belles fleurs bleues et lors de la floraison, l'arbre entier se pare de bleu.



Les fleurs du gäiäc constituent une source importante de nectar pour les papillons et autres insectes.





Le fruit du gaiac est orange vif. A l'intérieur se trouvent les graines recouvertes d'une fine couche rouge vif. Un arbre d'âge mûr produit des dizaines de milliers de fruits et de graines par an.



Les graines du gaiac germent et donnent des plants rapidement. Mais les arbres grandissent très lentement. Ils poussent pendant plusieurs centaines d'années avant d'atteindre leur taille maximum.

La fine couche orange vif des fruits dévoile des graines noires et dures. Cette dureté les aide à survivre dans le tube digestif des oiseaux.



La chenille du papillon de nuit appelée le mélipotis fascinant mange les feuilles de gaiac. Elle se cache sous l'écorce lâche de l'arbre et évite ainsi d'être mangée par les oiseaux et les lézards.





*Illustration de gaïac par Étienne
Denisse, 1846.*





PLANTES À LA RESCOUSSE

Restaurer l'habitat à Saint-Martin

Saint-Martin abrite un groupe unique de plantes et d'animaux. Il n'y a pas d'autre endroit vraiment similaire ailleurs dans le monde. C'est aussi l'île la plus densément peuplée des Caraïbes. Toute notre nature unique doit partager cette petite île avec beaucoup de monde. Les espaces sauvages que nous avons encore sont très importants.



Les habitats sains, comme la forêt tropicale sèche située sur de nombreuses collines, sont essentiels à la faune locale. Alors que les côtes et les basses terres se remplissent de bâtiments, les habitats diversifiés de flanc de colline sont plus importants que jamais.

Les ouragans peuvent causer d'énormes dégâts aux arbres et aux plantes. Bien que les espèces indigènes soient adaptées pour se rétablir, cela peut être plus difficile lorsque les habitats sont déjà endommagés par l'activité humaine.



L'ouragan Irma nous a appris que les gens et la nature sont en danger à Saint-Martin. Pour récupérer, nous devons reconstruire. Nous devons également nous assurer que nos espaces sauvages sont en bonne santé. Ils nous protègent contre les inondations et les glissements de terrain. Ils empêchent nos plages et nos rivages d'être emportés par la mer. Ils gardent belle notre île.

Les arbres et les plantes indigènes sont essentiels pour des habitats sains. Ils sont adaptés à notre climat, et ils réussissent à survivre à de grosses tempêtes. Ils fournissent de la nourriture et d'abris pour les animaux indigènes. Certains ont des rôles spécifiques : les mangroves protègent les côtes et aident à garder nos mers propres.

Ici même, nous cultivons des arbres et des plantes indigènes pour des espaces sauvages, ainsi que pour des arrière-cours et des quartiers. Les plantes indigènes sont un meilleur choix que les espèces exotiques ou les plantes importées qui soient susceptibles de contenir des nuisibles. L'aménagement paysager avec des espèces locales est le moyen idéal d'aider les oiseaux locaux et autre faune sauvage indigène.

Rendre la nature forte rend Saint-Martin forte. Les racines profondes des plantes indigènes sont la base de notre avenir.



Les arbres indigènes comme le gaïac, actuellement en voie de disparition, réussissent à survivre aux tempêtes et aux sécheresses. Ils sont une ressource cruciale pour les animaux indigènes pendant les périodes difficiles.



Les mangroves sont mortes autour de nombreux étangs de Saint-Martin. De multiples facteurs peuvent être responsables : la sécheresse, la pollution et les iguanes verts envahissants. La replantation des mangroves est un élément clé de la restauration des zones humides.

Ces dernières années, un temps exceptionnellement sec et des sécheresses ont été courants à Saint-Martin. Les modèles climatiques prédisent un avenir plus sec pour l'île. Heureusement, de nombreux arbres indigènes peuvent survivre à la sécheresse.



« Environmental Protection in the Caribbean » et la « St. Maarten Nature Foundation » ont planté 300 mangroves sur l'îlet de Little Key dans le lagon de Simpson Bay. Les mangroves servent d'habitat à de nombreux animaux et protègent les jeunes poissons avant qu'ils se dirigent vers la mer.







*Illustration de sapote bâlard
par Nikolaus Joseph Jacquin.*

FAITES POUR LA VIE SUR L'ÎLE

Supers pouvoirs de survie des plantes natives

Saint-Martin est un paradis tropical. Il y fait chaud et l'ensoleillement est présent toute l'année, avec une belle mer bleue et des brises fraîches. Mais ce paradis est plus compliqué qu'il n'y paraît pour les plantes et les arbres. Ces végétaux qui vivent ici ont tous des particularités qui les aident à survivre.



Le raisinier bord de mer (Coccoloba uvifera) est particulièrement apte à vivre sur la plage. Il envoie un profond réseau de racines qui retient l'arbre dans le sable tout en maintenant ce sable en place sur la plage. Il est bien aimé pour l'ombre qu'il fournit et les fruits abondants des arbres femelles. Les raisiniers bord de mer mâles ne portent pas de fruits, mais ils sont nécessaires pour polliniser les fleurs des arbres femelles. (Illustration par un artiste inconnu)

Même s'il ne fait pas froid à Saint-Martin, il y a des saisons différentes. En général, l'automne est une saison humide et le printemps est une saison sèche. La saison sèche pousse les plantes dans leurs limites. Beaucoup d'entre elles perdent leurs feuilles pour économiser l'eau. Les cactus n'ont pas de feuilles du tout. D'autres plantes retiennent l'eau dans leur tronc ou envoient des racines profondes pour trouver de l'eau cachée sous terre.

La mer et le vent peuvent aussi rendre la vie difficile aux plantes. Les plantes qui peuvent vivre près de la côte sont celles qui peuvent supporter l'eau salée ou les embruns salés. Elles peuvent également se maintenir dans un sol sableux. Ces plantes particulières empêchent l'île d'être érodée par la mer.

Les plantes de Saint-Martin doivent également survivre à des tempêtes extrêmes. Les palmiers sont incroyablement flexibles dans les vents forts. D'autres arbres perdent leurs plus petites branches dans un ouragan, tout en gardant leur tronc bien enraciné dans le sol afin de pouvoir se régénérer par la suite.

À Saint-Martin, chaque plante indigène s'est adaptée pour survivre à la sécheresse sous le soleil tropical brûlant ainsi qu'à la dévastation des tempêtes immenses. Ce sont ces adaptations qui gardent Saint-Martin verte.



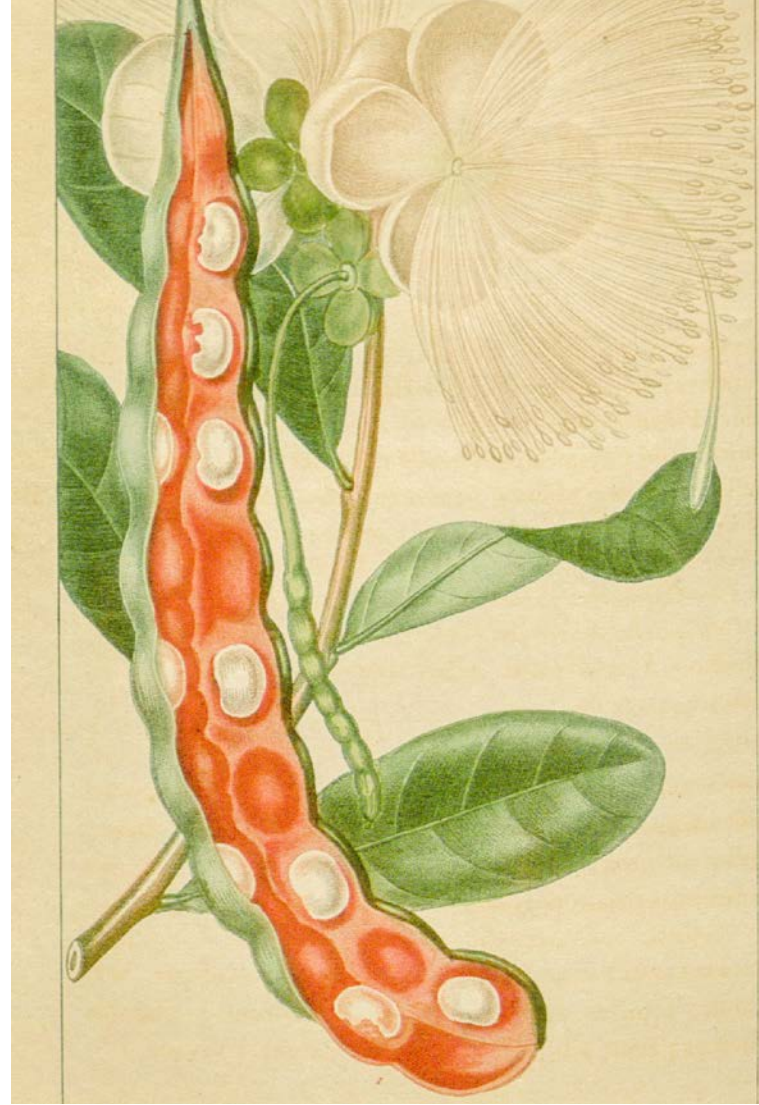
Le palétuvier rouge (*Rhizophora mangle*) est l'un des arbres les plus étonnants de la planète. Il vit au bord de la terre et de l'eau, sur les côtes et autour des étangs. Contrairement à la plupart des plantes, il peut vivre avec ses racines submergées dans de l'eau salée. Ses racines piègent les nutriments avant qu'ils ne s'écoulent vers la mer, protégeant les récifs coralliens. Les palétuviers rouge absorbent également l'énergie des vagues et des ondes de tempête, prévenant ainsi l'érosion. D'innombrables oiseaux, poissons, crabes et autres animaux dépendent de cet arbre et de l'habitat qu'il crée. (Illustration par F. Legendre, 1834)



Le gommier rouge (*Bursera simaruba*) est également connu sous le nom d'arbre à touriste car il a une écorce rouge qui pèle et qui ressemble à un mauvais coup de soleil. Cet arbre réussit très bien à survivre aux ouragans. Toutes les petites branches se détachent, laissant le tronc intact. Les branches tombées peuvent même devenir de nouveaux arbres si elles tombent dans un sol approprié. (Illustration par Jean Théodore Descourtilz, 1822)



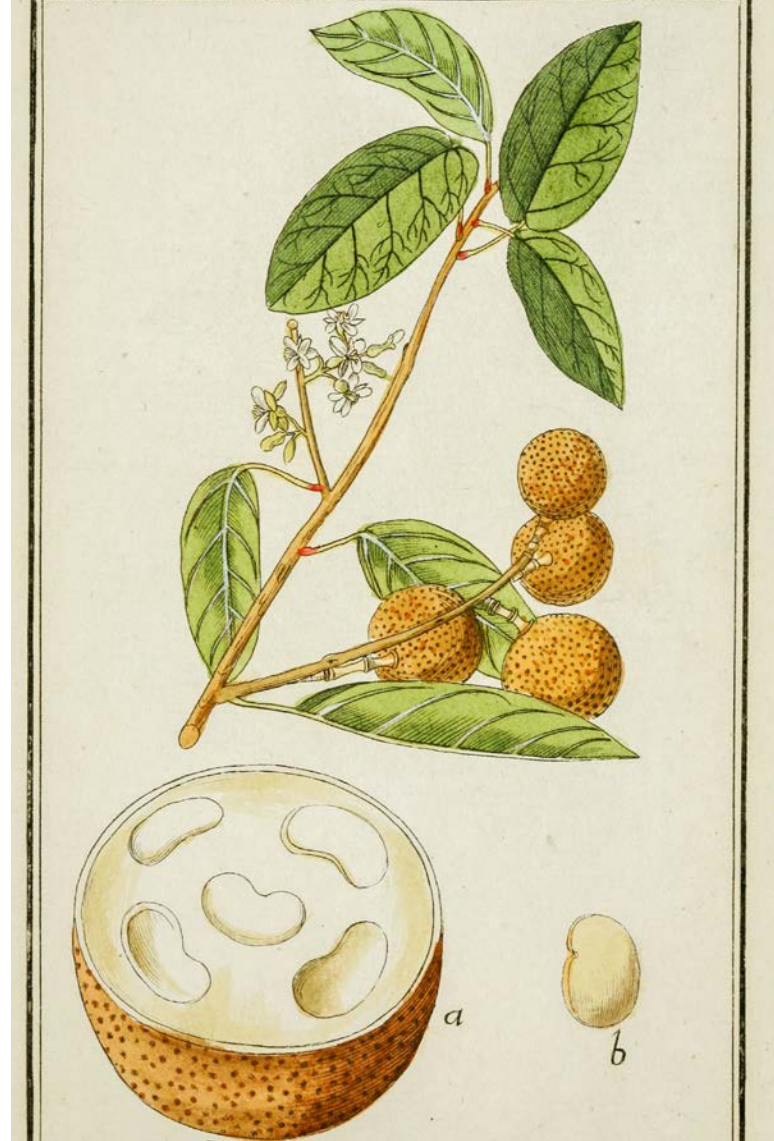
Le calebassier (*Crescentia cujete*) est connu pour ses fruits, qui ont une coque dure utilisée pour faire les tasses, les bols, et les cruches à eau. Il partage son nom avec la calebasse cultivée en Afrique. Les deux plantes ne sont pas liées, mais leurs fruits secs sont utilisés de la même façon. Les calebassiers développent quelques longues branches ressemblant à des fouets au lieu de former des réseaux de plus petites branches et brindilles. Les feuilles, les fleurs et les fruits poussent directement sur ses branches principales. Ces arbres semblent bien survivre aux ouragans, peut-être parce que le vent peut passer à travers leurs couronnes ouvertes. (Illustration par Dorothy Hall Horsfall, 1835)



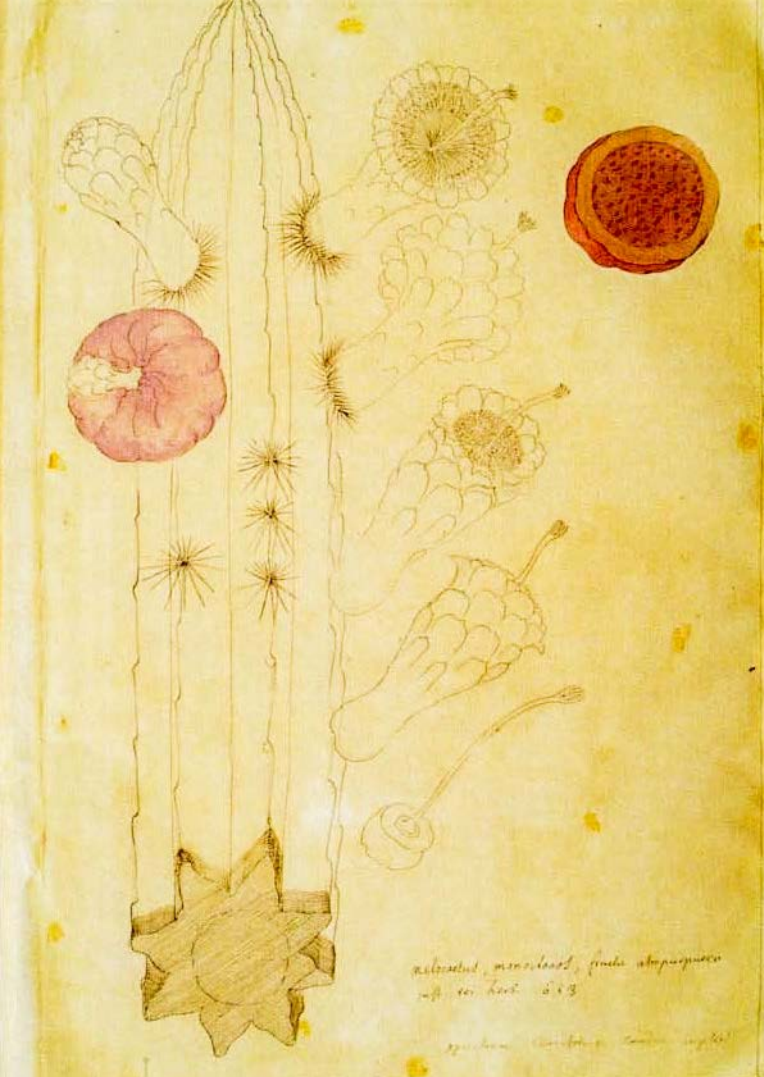
Le bois noir (*Quadrella cynophallophora*) peut supporter le soleil, la sécheresse et même un vent salé. Il utilise ces avantages pour vivre dans des zones côtières et des zones sèches de broussailles à travers les Caraïbes. Il a généralement une forme haute et mince. Ses branches et des feuilles étroitement groupées l'aident à économiser l'eau. C'est l'un des rares arbres qui reste généralement vert même dans les périodes les plus sèches. Ces feuilles nourrissent des papillons comme le piéride soie et le piéride du tapier. À certaines périodes de l'année, ces papillons blancs sont si communs qu'ils recouvrent l'île presque comme de la neige. (Illustration par Jean Théodore Descourtilz, 1827)



La griffe-chatte (*Pithecellobium unguis-cati*) pousse souvent dans des zones sableuses ou rocheuses où de plus grands arbres ne peuvent pas pousser. Les bactéries dans ses racines facilitent l'acroissement dans un sol pauvre en absorbant l'azote de l'air et en le transformant pour le rendre utilisable par la plante. Elle est appelée griffe-chatte parce qu'elle est couverte d'épines. Les plantes qui poussent dans ces endroits secs et difficiles ont souvent des épines pour protéger leurs feuilles précieuses. Les chenilles d'un petit papillon appelé l'azuré fleur mangent les feuilles de cet arbuste. À certains endroits, son écorce est utilisée pour traiter la fièvre et ses graines sont utilisées dans l'artisanat. (Illustration par un artiste inconnu, 1798)



Le sapote bâtard (*Morisonia americana*) est commun dans les zones côtières de broussailles de Saint-Martin. C'est une plante hôte de la chenille du piéride du tapier, un papillon blanc et jaune très commun sur l'île. L'arbre est aussi appelé « rat apple » (pomme de rat), un nom qu'il tire de son fruit. Duveteux, rond et très dur, les fruits sont blancs à l'intérieur. Bien qu'ils soient apparemment comestibles, les fruits sont indésirables: une « pomme » que seul un rat mangerait. (Illustration par un artiste inconnu, 1787)



Le cierge (*Pilosocereus royerii*) atteint la taille d'un arbre, même dans les parties les plus sèches de Saint-Martin. Il ne se trouve que dans la région couvrant Porto Rico jusqu'aux Petites Antilles, et il est bien adapté à la vie ici. Ses racines s'étalent largement et sont peu profondes, toujours prêtes à recueillir l'eau, même sous une pluie fine. Son corps retient l'eau et convertit la lumière du soleil en nourriture. Il n'a donc pas besoin de feuilles. Il produit des fleurs et des fruits tout au long de l'année, fournissant de la nourriture aux insectes et aux oiseaux même par temps sec lorsque les autres aliments sont rares. (Illustration par un artiste inconnu)



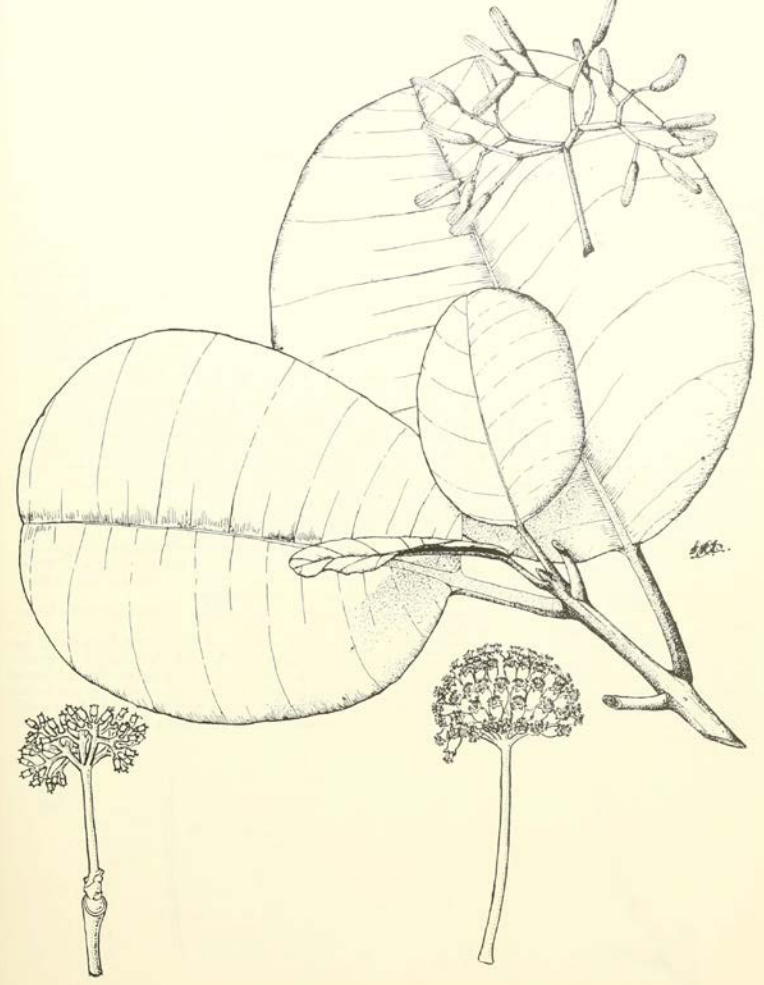
La raquette volante (*Opuntia triacantha*) excelle à vivre où peu d'autres plantes ne peuvent survivre. Vous pouvez la trouver sur les murs de pierre et les falaises côtières balayées par le vent. Mais elle ne pousse pas très vite. Dans les régions où le sol et l'eau sont de bonne qualité, elle sera rapidement envahie par l'herbe et d'autres plantes. Bien qu'elle fasse des fleurs et des fruits, ce cactus est surtout transmis par les animaux. Les épines s'accrochent à un animal qui passe et un segment de la tige se détache. Si le cactus a de la chance, le segment tombera de l'animal dans un endroit approprié et poussera pour faire une nouvelle plante. (Illustration par Mary Emily Eaton, 1913)



La feuille d'eau (*Talinum fruticosum*) est une plante indigène qui a un moyen spécial de conserver l'eau. Toutes les plantes utilisent la lumière du soleil pour convertir l'eau et le dioxyde de carbone en sucre. La feuille d'eau est l'une des environ 3% des plantes qui le font de manière spéciale qui nécessite beaucoup moins d'eau. Cela lui donne un gros avantage dans un endroit sec comme Saint-Martin. La feuille d'eau est mangée dans de nombreux endroits, mais devrait être cuite pour éliminer les toxines. (Illustration par A. Stahl, 1888)



Le fruit délicieux de l'acérola (*Malpighia emarginata*) est appelé cerise des Antilles ou cerise de la Barbade. Très aimé à Saint-Martin, il est très riche en vitamine C et varie de doux à un peu acide. On peut le manger cru, mais on en fait souvent du jus ou de la confiture. Beaucoup de ces arbres se trouvent autour de la maison historique « The Old House » et autour les étangs ci-dessous. Dans le passé, de nombreuses personnes y venaient pour cueillir les cerises. (Illustration par A. Stahl, 1888)



La plupart des arbres qui poussent dans les parties sèches de Saint-Martin ont du bois très dur. Le mapou (*Pisonia subcordata*) est tout le contraire. Il possède un tronc très épais en bois tendre. Le bois tendre peut contenir plus d'eau, de sorte que le tronc de cet arbre fonctionne comme un réservoir d'eau intégré qui peut garder l'arbre en vie pendant les périodes de sécheresse. Son bois est trop tendre pour être utilisé dans la construction, mais en raison de sa légèreté, il était traditionnellement utilisé pour fabriquer des flotteurs pour les filets de pêche. (Illustration par Little Wadsworth, 1964)

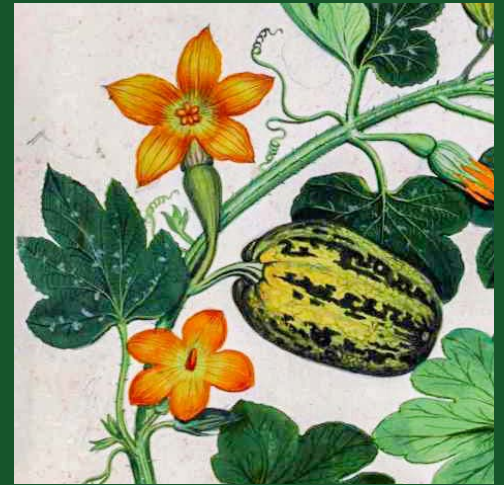


Aussi connu sous le nom de banyan sauvage, le figuier maudit (*Ficus citrifolia*) commence généralement sa vie par-dessus un autre arbre. Lorsque qu'il croît, il enfonce ses racines dans le sol et étrangle l'arbre sur lequel il pousse. Bien qu'il prenne la vie de son arbre hôte, il donne vie à de nombreux animaux. Chaque espèce de figue est pollinisée par une seule espèce de guêpe. Pour assurer la survie de sa guêpe, la figue doit produire des fruits tout au long de l'année. De nombreux animaux – y compris les chauves-souris, les oiseaux et les insectes – dépendent des figues pendant les périodes de l'année où aucun autre fruit n'est disponible.



Bananier

Partie Deux : Les racines de l'agriculture à Saint-Martin



Informations sur les fruits indigènes, les cultures traditionnelles Amérindiennes
et l'influence Africaine sur l'agriculture Caribéenne



LES FRUITS DE LA TERRE

Saveurs originales de Saint-Martin

Les premiers aliments à Saint-Martin étaient là bien avant les premiers habitants. De nombreux fruits indigènes faisaient déjà partie du paysage lorsque les premiers habitants sont arrivés. Avant les premiers habitants, ces fruits étaient un aliment pour les oiseaux indigènes et d'autres animaux. Nous pouvons remercier les oiseaux d'avoir mangé ces fruits et d'avoir ensuite disséminé les graines d'île en île.

▲ Goyave (*Psidium guajava*) peinte par Marianne North en Jamaïque, 1872.



On voit ici l'icaque (*Chrysobalanus icaco*) avec le pigeon à couronne blanche (*Patagioenas leucocephala*), un oiseau des Caraïbes qui mange le fruit et répand les graines de nombreux arbres indigènes. (Illustration par Mark Catesby, 1754)

Le raisinier bord de mer (*Coccoloba uvifera*) et l'icaquier (*Chrysobalanus icaco*) se trouvent souvent près de la mer et poussent encore à l'état sauvage près de beaucoup de nos plages. Le goyavier (*Psidium guajava*) et le guavaberry (*Myrciaria floribunda*) croissent fort bien dans les vallées riches en terres fertiles et en eau. Le corossolier (*Annona muricata*) et le pommier cannelle (*Annona squamosa*) étaient autrefois plantés dans chaque jardin.

Aujourd'hui, certains fruits indigènes, comme la pomme liane (*Passiflora laurifolia*), sont rarement vus. Les raisiniers bord de mer sont toujours appréciés pour leur ombre et leur beauté, mais maintenant la plupart de leurs fruits ne sont pas consommés. Au fil des ans, de nombreux fruits non indigènes, tels que la mangue, la banane et la quenette, sont devenus des favoris locaux après avoir été apportés à Saint-Martin d'autres régions du monde.

La pomme cannelle (*Annona squamosa*) est un fruit doux.
(Illustration par un artiste inconnu)





D'autres fruits indigènes jouent encore un rôle important dans l'alimentation et la culture locales. Le guavaberry est une saveur préférée du rhum, de la confiture et des tartes consommés à la période de Noël. On trouve encore des corossoliers à côté de nombreuses maisons. Leurs fruits sont consommés sous forme de jus, de smoothies ou de sorbet.

Le raisinier bord de mer (Coccoloba uvifera) est un arbre répandu en bord de mer. On l'utilise aujourd'hui surtout pour se procurer de l'ombre. Certaines personnes apprécient encore ses fruits mais pas autant que par le passé. (Illustration par N.L. Jacquin)



Le corossol (*Annona muricata*) est un fruit apprécié dans toutes les Caraïbes pour le goût aigre-doux de ses fruits. Il a également été apporté en Asie et en Afrique. À Saint-Martin, le fruit et son jus sont tous deux populaires. Le corossol est également utilisé en médecine traditionnelle. Les fruits et les feuilles sont utilisés pour traiter des dizaines de conditions, de la fièvre à l'énurésie nocturne. À Saint-Martin, pour mieux dormir on prend un thé avant de se coucher, fait à partir de quelques feuilles de corossolier infusées dans de l'eau bouillie. (Illustration par Bertha Hoola van Nooten, 1914)



La pomme liane (*Passiflora laurifolia*) est un proche parent de la grenadille ou fruit de la passion (*Passiflora edulis*). Les deux plantes sont des vignes avec de belles fleurs. Le fruit de la pomme liane est de forme ovale, et doux et velouté à l'extérieur. À l'intérieur, le fruit ressemble à celui de la grenadille, avec des graines comestibles à la pulpe sucrée et juteuse. Bien que délicieux, ce n'est pas largement cultivé. Les feuilles de la pomme liane sont consommées par les chenilles de l'araulis nacré (*Agraulis vanillae*), un papillon de taille moyenne et de couleur orange vif. (Illustration par Maria Sibylla Merian, 1714)



JARDINS AMÉRINDIENS

Les racines de l'agriculture Caribéenne

Les Amérindiens ont importé diverses cultures vivrières dans les Caraïbes. Certains d'entre eux sont cultivés sur les îles depuis des milliers d'années. Ces cultures ne sont pas aussi connues que les cultures d'exportation comme le sucre ou le coton, mais elles ont nourri d'innombrables générations des Caribéens.

▲ Citrouille (*Cucurbita moschata*), peinte par un illustrateur inconnu.



Patate douce (Ipomoea batatas), peinte par un illustrateur inconnu, 1846.

Le manioc était la culture principale des Amérindiens dans les Caraïbes. C'est un légume-racine d'Amérique du Sud qui possède plusieurs caractéristiques qui le rendent précieux ici. C'est une culture très fiable qui peut produire des aliments même dans des sols pauvres ou en période de sécheresse. Une fois planté, il peut pousser sans soins supplémentaires. Le manioc amer est riche en cyanure et doit être préparé avec soin, mais résiste également aux parasites. Le pain de manioc peut conserver son fraîcheur pendant des mois.

De nombreuses autres cultures importantes Amérindiennes étaient des légumes-racines, comme la patate douce, le malanga et la marante. Les légumes-racines peuvent être laissés dans le sol et être récoltés au besoin. Cela permet de sauver des vies en période de sécheresse ou lorsqu'un ouragan détruit les cultures qui poussent au-dessus de la terre. Ces racines étaient souvent cultivées dans des monticules de sol, une pratique qui est encore utilisée aujourd'hui.

Bien que de nombreuses nouvelles cultures soient arrivées pendant la période coloniale, ces racines anciennes sont toujours cultivées dans l'ensemble des Caraïbes. Les haricots, les citrouilles, le maïs et d'autres cultures cultivées par les Amérindiens sont également présents dans la plupart des jardins et des fermes. À ce jour, les cultures et les techniques des agriculteurs Amérindiens nourrissent encore les peuples des Caraïbes.



Le manioc (*Manihot esculenta*) est un légume-racine très facile à cultiver. C'était la principale culture vivrière des Amérindiens dans les Caraïbes. Le manioc est utilisé dans une grande variété de plats traditionnels Antillais et peut être transformé en farine pour faire du pain et des gâteaux. Il doit être préparé avec soin pour éliminer son cyanure toxique. (Illustration par Jean-Theodore Descourtilz, 1827)



La marante (*Maranta arundinacea*) était utilisée comme aliment et médicament par les Amérindiens dans les Caraïbes à l'époque préhistorique. À Saint-Martin, la racine de marante est traditionnellement pilée dans des mortiers en bois de Gaiac. Elle est utilisée pour faire une boisson épaisse et féculente appelée « arrowroot pap » (bouillie de marante). (Illustration par un artiste inconnu, 1808)



Les bananes et les bananes plantains appartiennent toutes deux au genre *Musa*. La plupart des bananes et des bananes plantains qui sont cultivées appartiennent à une espèce hybride du nom de *Musa* × *paradisiaca*. (Illustration par Jean-Theodore Descourtilz, 1827)



Le malanga (*Xanthosoma sagittifolium*) est un légume-racine riche en amidon dont les feuilles sont également comestibles. (Illustration par un artiste inconnu, 1846)



UNE NOUVELLE TERRE

Cultures Africaines dans les Caraïbes

L'agriculture Caribéenne est une combinaison unique de plantes et de techniques provenant de deux sources principales : les Amérindiens des Caraïbes et les peuples d'Afrique.

▲ La pastèque (*Citrullus lanatus*) vient d'Afrique et reste un fruit populaire consommé partout dans le monde.
(Illustration par A. Stahl)



HOUE SORGHÔ.

Le sorgho commun (Sorghum bicolor) peut être préparé de manières différentes. Ses graines peuvent même être soufflées pour le consommer comme du popcorn. (Illustration par Jean-Theodore Descourtilz, 1829)

Sous l'esclavage, la langue, la culture et l'identité des Africains ont été délibérément supprimées. Mais certaines traditions alimentaires et agricoles ont survécu à travers les âges. Durant leurs quelques heures de temps libre, qui étaient très peu, les personnes esclavisées cultivaient des terres pour se nourrir, ce qui maintenait les traditions agricoles en vie.

De nombreuses cultures clés ont été importées d'Afrique. Le sorgho commun est une céréale Africaine. Il pousse rapidement, même par temps chaud et sec. Contrairement à la plupart des céréales, il est idéal pour le climat de Saint-Martin. Il est également facile à cultiver et à préparer. Le pois d'Angole venait d'Asie, mais il était populaire en Afrique à l'époque de la colonisation de Saint-Martin. Il pousse également facilement dans les climats tropicaux secs. L'utilisation d'une rangée d'arbustes de pois d'Angole pour marquer les limites d'une ferme ou d'une propriété est une tradition en Afrique et dans les Caraïbes. On voit cela encore aujourd'hui à Saint-Martin.

Bientôt, d'autres cultures Africaines poussaient à côté de cultures Amérindiennes: des ignames, courges, pois et melons Africains ont rejoint des patates douces, citrouilles et haricots Amérindiens. La technique Africaine de créer des crêtes de sol et la houe Africaine à manche court sont largement utilisées dans la région. À ce jour, les fermes et les jardins de chaque île témoignent de l'influence combinée des traditions agricoles Africaines et Amérindiennes.



L'igname Guinée (Dioscorea cayennensis) vient d'Afrique. On le cultive souvent à côté des patates douces Amérindiennes. (Illustration par un artiste inconnu)



Le pois d'Angole (Cajanus cajan) est un élément essentiel de la cuisine de Saint-Martin, en particulier dans pois d'Angole et riz. La plante est très bien adaptée au climat tropical sec de Saint-Martin et peut être vue dans de nombreux cours et jardins. Les pois sont souvent récoltés vers la fin de l'année. Originaires d'Asie, cette plante a été apportée d'Afrique aux Caraïbes. Le pois d'Angole est également un ingrédient important dans de nombreux plats Indiens. (Illustration par un artiste inconnu)



La cornille (*Vigna unguiculata*) a été domestiqué en Afrique et serait l'une des cultures les plus anciennes au monde. Plusieurs variétés ont été produites comme le dolique à œil noir et le dolique asperge. (Illustration par un artiste inconnu)



Aki (*Blighia sapida*) vient de l'Afrique de l'Ouest tropicale, où il est appelé akye fufo dans la langue Akan. Il est arrivé dans les Caraïbes dans les années 1700, possiblement apporté à travers l'Atlantique par des Africains mis en esclavage. Il est particulièrement apprécié en Jamaïque, où il est le fruit national et fait partie du plat national: l'aki à la morue. Les akis ne peuvent être récoltées que lorsqu'ils sont ouverts, car les fruits non mûrs sont très toxiques. (Illustration par un artiste inconnu)



Doliprane

Partie Trois : La médecine traditionnelle à Saint-Martin



Information sur les plantes indigènes dans la médecine traditionnelle, les traditions et plantes Africaines dans la médecine traditionnelle Caribéenne, et la médecine traditionnelle dans la musique calypso



GUÉRISON DES CARAÏBES

Plantes locales en médecine traditionnelle

De nombreuses plantes locales sont utilisées en médecine traditionnelle. Comment les gens ont-ils appris à les connaître et les utiliser? Des différents groupes ont découvert et partagé ces connaissances, et les ont transmises par la tradition orale.

Les Amérindiens ont vécu dans les Caraïbes pendant des milliers d'années. Ils connaissaient bien les plantes locales et comment les utiliser en médecine. Malheureusement, la plupart de ces personnes ont été tuées



Coclaria (Peperomia pellucida) est utilisé pour traiter le rhume, la grippe et la pression sanguine élevée. Les feuilles sont également consommées en salade verte. (Illustration par Jean-Théodore Descourtilz, 1827)

Médecinier (Jatropha gossypifolia) est utilisé pour nettoyer les plaies et les furoncles ainsi que pour traiter la constipation et des problèmes d'estomac. Comme beaucoup de plantes médicinales, cette plante contient également des poisons. Les guérisseurs doivent savoir comment éviter les empoisonnements en connaissant quelles parties d'une plante à utiliser, la quantité à utiliser, ou comment neutraliser ou extraire des poisons. (Illustration par M. Hart, 1823)

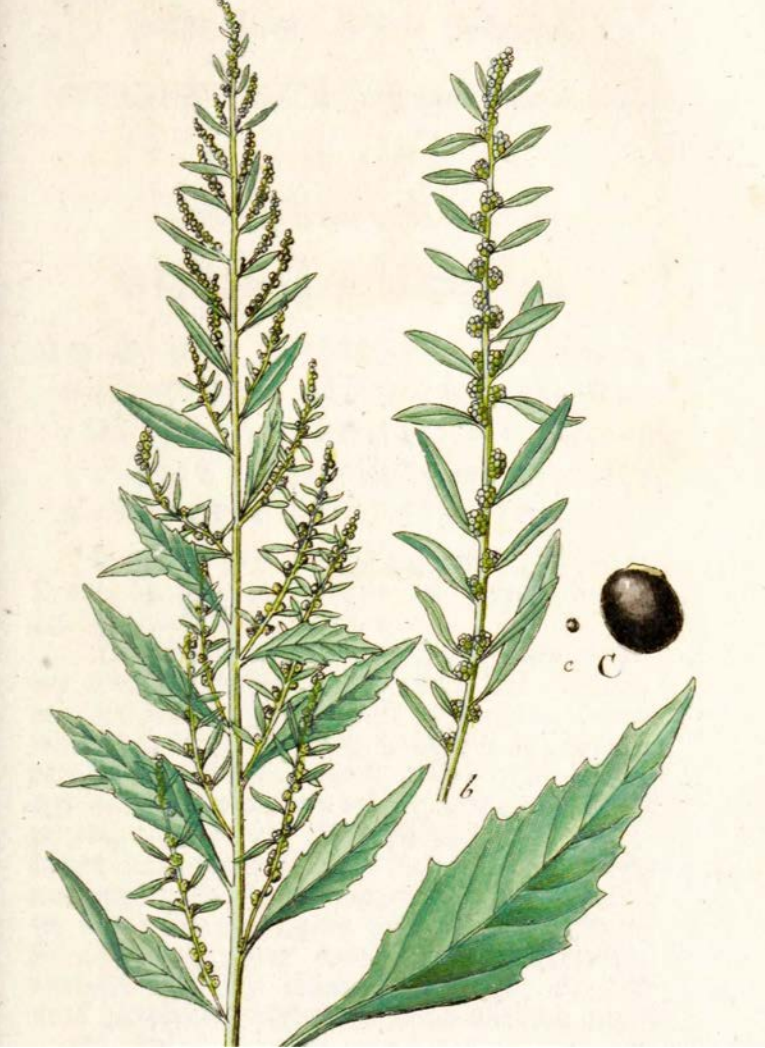
par des maladies ou par le génocide lorsque les Européens sont arrivés. Heureusement, ils ont partagé leurs connaissances avec des Africains, qui ont continué à les transmettre au fil des ans.

Les Africains sont venus ici avec une riche tradition de médecine à base de plantes. Ils connaissaient les plantes tropicales et les maladies tropicales, mais beaucoup de plantes ici étaient nouvelles pour eux. Ils ont dû développer ou adapter pour les Caraïbes des remèdes à base de plantes. En testant des plantes locales et des techniques, ils ont découvert des traitements. Ces traitements ont été transmises oralement et affinées au fil du temps.

Les Européens étaient également intéressés par les médicaments à base de plantes, en particulier ceux pouvant être vendus à l'Europe. Ils ont principalement fait appel à des experts Amérindiens ou Afro-Caribéens pour trouver des plantes et expliquer leur utilisation.

Les peuples des Caraïbes ont continué à affiner et à partager les traitements à base de plantes. Un cahier écrit à la main trouvé dans la maison historique « The Old House » a enregistré la recette d'un remède à base de plantes contre la toux, d'un pasteur Hodge d'Anguilla. La recette et son efficacité ont été tous les deux notées dans le cahier.





Thé du Mexique (Dysphania ambrosioides) est utilisé pour se débarrasser des vers et d'autres parasites. Il est utilisé de cette façon dans la plupart des tropiques Américains. Cette connaissance peut avoir traversé de nombreuses cultures Amérindiennes au cours des temps anciens. (Illustration par un artiste inconnu)



Morelle de Bahama (Solanum bahamense) est utilisée pour traiter le muguet et les maux de gorge. Cette plante est étroitement liée aux pommes de terre et aux tomates. (Illustration par un artiste inconnu)



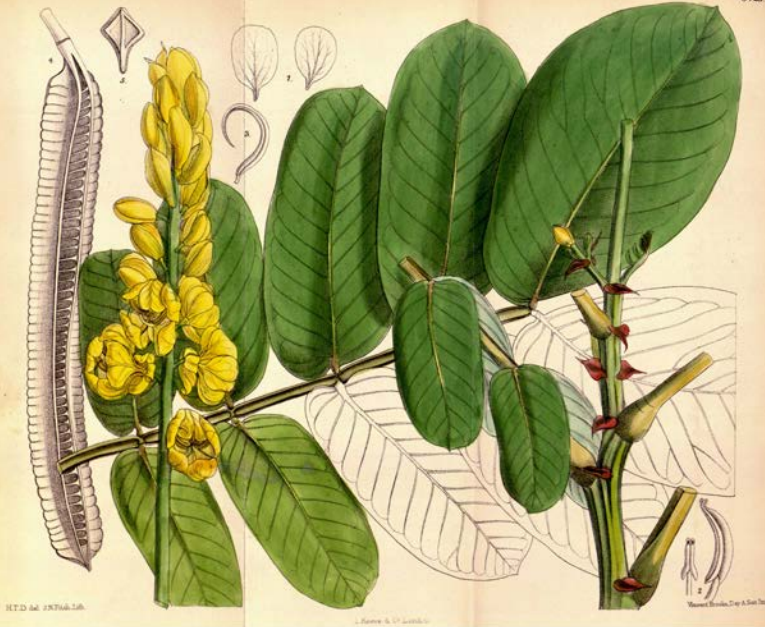
Verveine (*Stachytarpheta jamaicensis*) est utilisée pour soulager les crampes menstruelles et pour traiter la grippe et les infections. Elle est également utilisée pour calmer les nerfs. Un autre nom pour cette plante, « Worryvine » (qui signifie liane de soucis), pourrait provenir de cette utilisation. (Illustration par un artiste inconnu)



REMÈDES TRANSATLANTIQUES

Un lien vivant avec les traditions Africaines

Les traditions des Caraïbes du « bush tea » et de la médecine traditionnelle ont de profondes racines Africaines. Les compétences en matière de plantes et de médicaments ont été transportées à travers un océan et transmises pendant des centaines d'années. Elles ont même survécu à l'esclavage, qui a coupé les liens avec les connaissances, les cultures et les langues Africaines.



Le dartrier (Senna alata) des Caraïbes ressemble à l'arbre candélabre d'Afrique. Ils ont des utilisations similaires dans les deux endroits. Ils sont tous deux utilisés pour traiter les infections fongiques de la peau telles que la teigne. Le dartrier est aussi appelé « ringworm bush » (buisson de teigne). À Saint-Martin, il est également utilisé pour soulager les éruptions cutanées dues au ciment en poudre et les autres irritations de la peau. (Illustration par H. Threlton-Dyer)

L'Afrique possède l'une des plus anciennes et des plus fortes traditions de la médecine par les plantes du monde, qui remonte loin dans la préhistoire. Les Africains ont apporté les connaissances, les traditions et les plantes aux Caraïbes. Des dizaines d'espèces de plantes médicinales ont été apportées aux Caraïbes de l'Afrique au cours de la traite des esclaves. Les chercheurs pensent que les Africains ont apporté ces plantes car ils étaient les seules qui savaient leur utilisation.

Les Africains dans les Caraïbes ont également découvert des plantes locales apparentées à celles qu'ils utilisaient en Afrique. Certaines plantes des Caraïbes sont toujours utilisées ici de la même manière que des plantes similaires sont utilisées en Afrique aujourd'hui. Certains noms de plantes des Caraïbes semblent provenir de noms de plantes Africaines.

Pendant la majeure partie de l'histoire de Saint-Martin, la guérison à base de plantes fondée sur les traditions Africaines et Amérindiennes a été le soin médical le plus efficace. Même lorsque la médecine occidentale s'est améliorée sur l'île, elle était hors de portée pour beaucoup en raison des coûts et de l'accès. La médecine traditionnelle était souvent encore le principal soin disponible. Grâce à une utilisation continue, les traditions de la médecine à base de plantes sont encore vivantes à Saint-Martin et dans la région.



Le gros thym (*Plectranthus amboinicus*) et le doliprane (*Plectranthus caninus*) sont des plantes Africaines de la famille de la menthe. Ces deux plantes se retrouvent dans presque tous les jardins potagers de l'île. Elles prospèrent dans le climat local et peuvent facilement être cultivées à partir de boutures. Le gros thym est souvent utilisé comme herbe de cuisine, en particulier pour assaisonner les poissons. C'est très utilisé dans le « bush tea », souvent pour traiter la toux ou les maux d'estomac. Il est également utilisé pour soulager les nausées matinales, pour aider les femmes enceintes arrivées au delà du terme à déclencher le travail, et pour augmenter la production de lait après l'accouchement. Il est également utilisé sur la peau pour soulager les piqûres d'insectes. Le doliprane est généralement utilisé contre la douleur. Son nom local, en français et en anglais, est le nom d'un médicament anti-douleur commercial.

Le pois rouge (*Abrus precatorius*) est toxique et mortel. Chaque partie de la plante contient le poison abrine, et une seule graine peut tuer. Mais il a également été utilisé comme médicament et pour provoquer l'avortement. (Illustration par un artiste inconnu)



La graine-en-bas-feuille (*Phyllanthus amarus*) est une plante des Caraïbes qui est maintenant largement utilisée en Afrique. Elle a également des proches parents en Afrique qui sont utilisés comme médicaments. À Saint-Martin, elle est utilisée pour le diabète, la fièvre, la pression sanguine élevée, les calculs biliaires et bien d'autres choses. (Illustration par un artiste inconnu)



La margose (*Momordica charantia*) a été apportée aux Caraïbes de l'Afrique. Elle a de nombreuses utilisations médicinales et alimentaires dans les deux endroits. (Illustration par J. Curtis)



WEST INDIAN WEED WOMAN

La médecine traditionnelle dans la musique calypso

La musique calypso a commencé à Trinité et est devenue populaire dans les Caraïbes. Les chansons de calypso sont souvent drôles et beaucoup traitent de l'actualité, des traditions culturelles ou de la vie quotidienne de manière créative et amusante. La chanson « West Indian Weed Woman » tire l'humour de l'énorme assortiment de plantes médicinales vendu par la dame. Plus de 60 plantes et remèdes sont mentionnées par leur nom dans la version rendue populaire par le chanteur guyanais Bill Rogers dans les années 1930.

▲ « Woman Piaba » (*Leonurus sibiricus*), illustration par E.D. Smith



Cette chanson à la fois puise dans les traditions des Caraïbes et aide à les préserver. Les connaissances médicales et les noms des plantes sont Caribéens, ce qui la rend pertinente pour les auditeurs Caribéens. Elle dépeint une femme experte en médecine des plantes. L'enregistrement lui-même est un moyen de documenter les traditions médicinales.

Une analyse récente de cette chanson a révélé qu'environ 80% des plantes identifiables sont originaires des Caraïbes. Cela montre qu'il est probable que la connaissance Amérindienne des plantes a été adoptée par les guérisseurs Afro-Caribéens, devenant à ce jour un élément clé de la culture Caribéenne.

Pour plus d'informations, lisez *West Indian Weed Woman: Indigenous Origins of West Indian Folk Medicine* par Erneslyn Velasco et Lawrence Waldron, publié dans les actes du 27e Congrès de l'International Association for Caribbean Archaeology.

Au-dessus : « Cockshun » (*Smilax schomburgkiana*), illustration par F.G. Kohle

En dessous : « Wild Daisy » (*Sphagneticola trilobata*), illustration par F.W. Horne



West Indian Weed Woman

Chanson enregistrée par Bill Rogers en 1934

One day I met an old woman selling,
And I wanted something to eat.
I say I was going to put a bit in she way,
But I turn back when I meet.
I thought she had bananas, orange or pear,
But was nothing that I need.
For when I asked the old woman what she was selling,
She said she was selling weed.

She had she coat tie up over she waist,
And was stepping along with grace.
She had on an old pair of clogs on her feet,
And was wriggling down the street.
Just then she started to name the different weeds,
And I really was more than glad.
But I can't remember all that she call,
But these were a few she had.

Man Piaba, Woman Piaba,
Tantan Fall Back and Lemon Grass,
Minnie Root, Gully Root, Granny-Backbone,
Bitter Tally, Lime Leaf, and Toro,
Coolie Bitters, Karile Bush, Flat o' the Earth,
And Iron Weed,
Sweet Broom, Fowl Tongue, Wild Daisy,
Sweet Sage and even Toyo.
She had Cassava Mumma, Coocoo Piaba,
Jacob's Ladder, and Piti Guano,

Au-dessus : « Toyo » (Justicia pectoralis), illustration par L. Bevalet

En dessous : « Minnie Root » (Ruellia tuberosa), illustration par F.W. Horne





Fingle Bush, Job's Tear, Piti Payi, a Jumbie Bottle,
And White Cleary,
Bile Bush, Wild Cane, Duck Weed, Aniseed,
Wara Bitters, and Wild Gray Root.
She even had down to a certain bush
Barbajans does call Puss in Boot.

When I hear how much bush she had,
I left dumb till I couldn't even talk.
She started to call from Camp Street corner,
And never stop 'til she reached Orange Walk.
The woman had me so surprised
That I didn't know what to do,
That a girl come and gimme a cuff in meh eye,
And I didn't even know was who.

Sweet Broom, Sweet Sage, and Lemon Grass,
I hear them good for making tea.
Oh well, I hear Zèb Grass and Wild Daisy
Is good to cool the body.
The woman tongue was even lisped,
And she was calling out all the time.
She even had a little kanwa eye,
And the other that left was blind.

*Au-dessus : « Fingle Bush » (Clethra alnifolia), illustration
par Mark Catesby*

*En dessous : « Sweet Sage » (Lantana camara), illustration
par D. Bois*

She had Bitter Guma, Portugee Bumboh,
Congo Lana, and Twelve o' Clock Broom, Sarsparilla,
Wild Tomato, Soursop Leaf, and Half-a-bit Weed,
Yura Bally, Sweet Pinpota Bush, White Fleary, and
Christmas Bush,
Cockshun and Sand Bitters, and even
Monkey Ladder, and all the rest you may need.

She had Fat Bush, Elder Bush, Black Pepper Bush,
French Toyo, Quopera, and Capadulla,
Tamarind Leaf, Money Bush, Soldier Fork Leaf,
Pumpkin Blossom, and even Devil Dua, Leeman,
Congo Pom, Pingalor, Physic Nut, and Lily Root.
In fact, the only bush that she didn't got
Was Bush in he everyday suit!

*Transcription des paroles de chanson par Erneslyn Velasco
et Lawrence Waldron*

*Au-dessus : « Fat Bush » (*Eryngium aquaticum*),
illustration par S. Edwards*

*En dessous : « Devil Dua » (*Strychnos* sp.), illustration par
un artiste inconnu*





Au-dessus à gauche : « Yura Bally » (*Chelonanthus alatus*), illustration par L. Bevalet

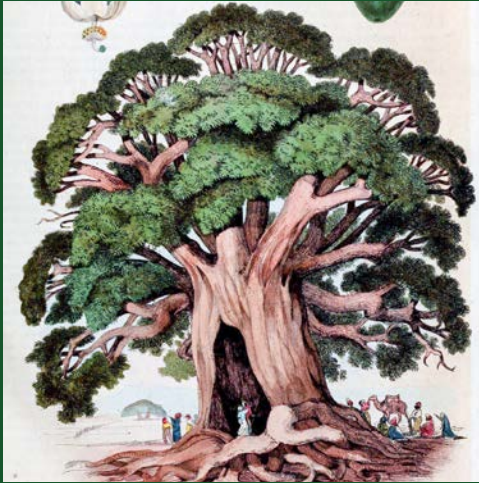
En dessous à gauche : « Wild Tomato » (*Physalis angulata*), illustration par M. Blanco

Ci-dessus : « Sweet Broom » (*Scoparia dulcis*), illustration par M. Blanco



Coton

Partie Quatre : Plantes et traditions à Saint-Martin



Pois et riz, Fruits du monde, Graines traditionnelles et Récoltes d'hier.



POIS ET RIZ

Une combinaison classique des Caraïbes

La combinaison de riz et de pois ou de haricots est appréciée partout les Caraïbes et présente de nombreuses variantes. Quelles sont les racines du plat pois et riz à Saint-Martin, et pourquoi ce plat est-il si populaire?



*Le pois d'Angole est toujours cultivé localement.
(Illustration par Harriet Anne Thiselton-Dyer)*

Souvent associé à l'Asie, le riz a aussi été domestiqué en Afrique. (Illustration par un artiste inconnu)



À Saint-Martin et dans le reste des Caraïbes orientales, le pois d'Angole (*Cajanus cajan*) est généralement utilisé dans ce plat. Il a été apporté aux Caraïbes de l'Afrique, et pousse bien dans notre climat. Il peut survivre à la saison sèche et produit beaucoup de nourriture avec peu de soin. Il est toujours cultivé aujourd'hui dans les cours partout Saint-Martin.

Le riz a également une longue histoire dans les Caraïbes. Le riz Africain (*Oryza glaberrima*) a été domestiqué en Afrique et a été apporté aux Caraïbes par des Africains mis en esclavage. Mais il n'était pas largement cultivé à Saint-Martin ou dans les petites îles voisines. Ici, la terre et la main-d'œuvre disponibles étaient concentrées sur la canne à sucre, et le riz était importé d'Afrique. Le riz était l'une des rares provisions sèches à pouvoir survivre à la traversée de l'Atlantique.

Au cours du 20ème siècle, la consommation de riz dans la région a triplé. C'est peut-être parce que moins de gens ont cultivé des plantes traditionnelles comme le manioc et les patates douces. L'immigration à Saint-Martin a apporté de nouvelles recettes à base de haricots rouges, de haricots noirs et de haricots à l'œil noir. Mais sur cette île multiculturelle, le plat de pois et riz est une recette traditionnelle qui satisfait toujours.



FRUITS DU MONDE

Arbres fruitiers d'ailleurs

On trouve de délicieux arbres fruitiers indigènes à Saint-Martin, mais certaines variétés très prisées viennent d'ailleurs. La mangue et la pomme surette viennent à la base d'Asie mais ont été introduites durant la période coloniale. D'autres fruits comme la papaye et la quenette ont probablement été apportés par les peuples Amérindiens à l'époque préhistorique. Tous ces arbres font partie du paysage local depuis des générations, et leurs fruits sont présents dans la culture et la cuisine locales.



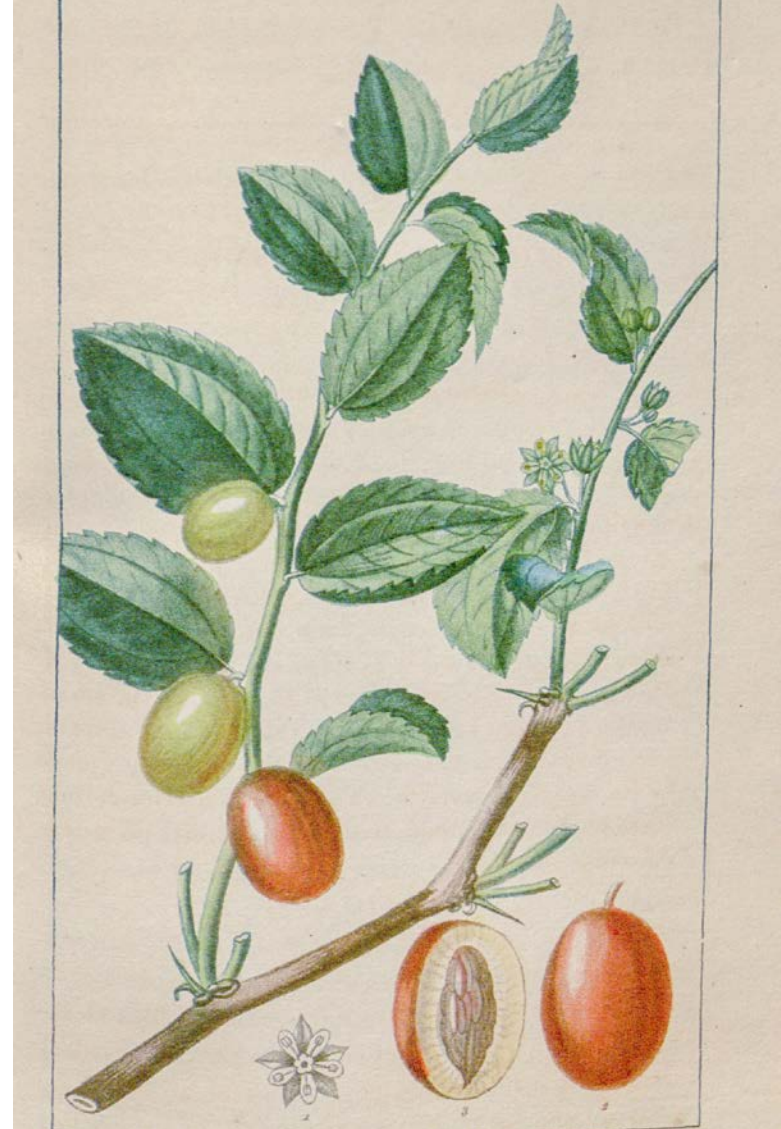
La mangue (*Mangifera indica*) est peut-être le fruit le plus populaire à Saint-Martin et dans les Caraïbes. Le manguier est originaire d'Asie du Sud. Il y a beaucoup de variétés. La « mangue Julie » est particulièrement appréciée à Saint-Martin. En général, les manguiers produisent une énorme quantité de fruits au début de l'été. Les ouragans ou la sécheresse peuvent perturber la production, faisant que les arbres portent des fruits à d'autres périodes ou pas du tout.



Le nom « papayer » (*Carica papaya*) vient de la langue Arawak. Les Espagnols ont adopté le mot des Amérindiens qu'ils ont rencontrés dans les Caraïbes. Des études montrent que la plante elle-même est originaire du Mexique et qu'elle a été répandue par les peuples Amérindiens à l'époque préhistorique. Les papayes, ses fruits colorés, sont très appréciés aujourd'hui. Les papayes et les graines, les feuilles et les racines de la plante sont également utilisées en médecine traditionnelle pour favoriser la digestion et éliminer les vers. (Illustration par Bertha Hoola van Nooten, 1880)



La quenette (*Melicoccus bijugatus*) est un fruit populaire à Saint-Martin. Pendant la saison des quenettes, les enfants vendent des grappes de ces petits fruits verts au bord de la route. Sous la peau de la quenette se trouve une fine couche de pulpe sucrée et une grosse graine. Le quenettier est originaire d'Amérique du Sud, et a probablement été introduit dans les Caraïbes par les Amérindiens à l'époque préhistorique. (Illustration par Étienne Denisse, 1846)



Le fruit de le jujubier (*Ziziphus mauritiana*) porte de nombreux noms, mais à Saint-Martin, il est presque toujours appelé pomme surette, même par les anglophones. Il est originaire d'Asie, mais a été introduit dans de nombreuses régions tropicales. Il a probablement été amené ici pour ses fruits, mais ses feuilles servent également à nourrir les chèvres et autres animaux. Il développe rapidement des racines profondes, ce qui lui aide à survivre dans des conditions sèches. (Illustration par Jean-Théodore Descourtilz, 1827)

Manguier illustré par W.H. Fitch, 1850.

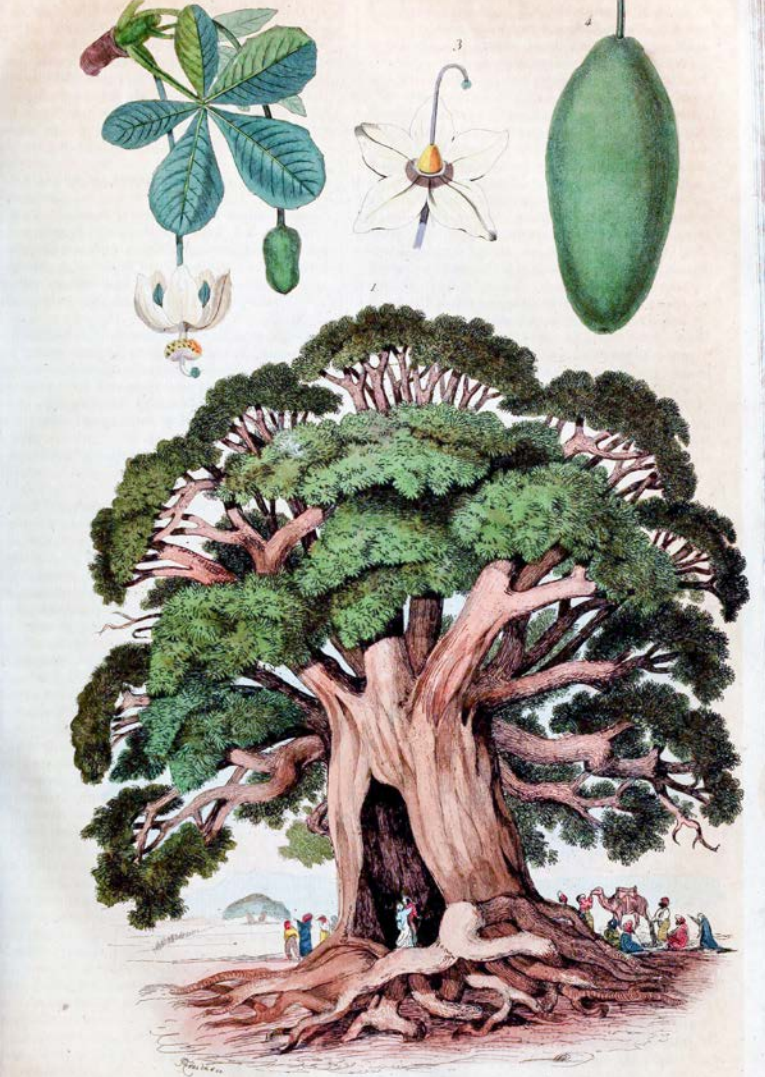




GRAINES TRADITIONNELLES

Les connexions profondes des plantes Africaines

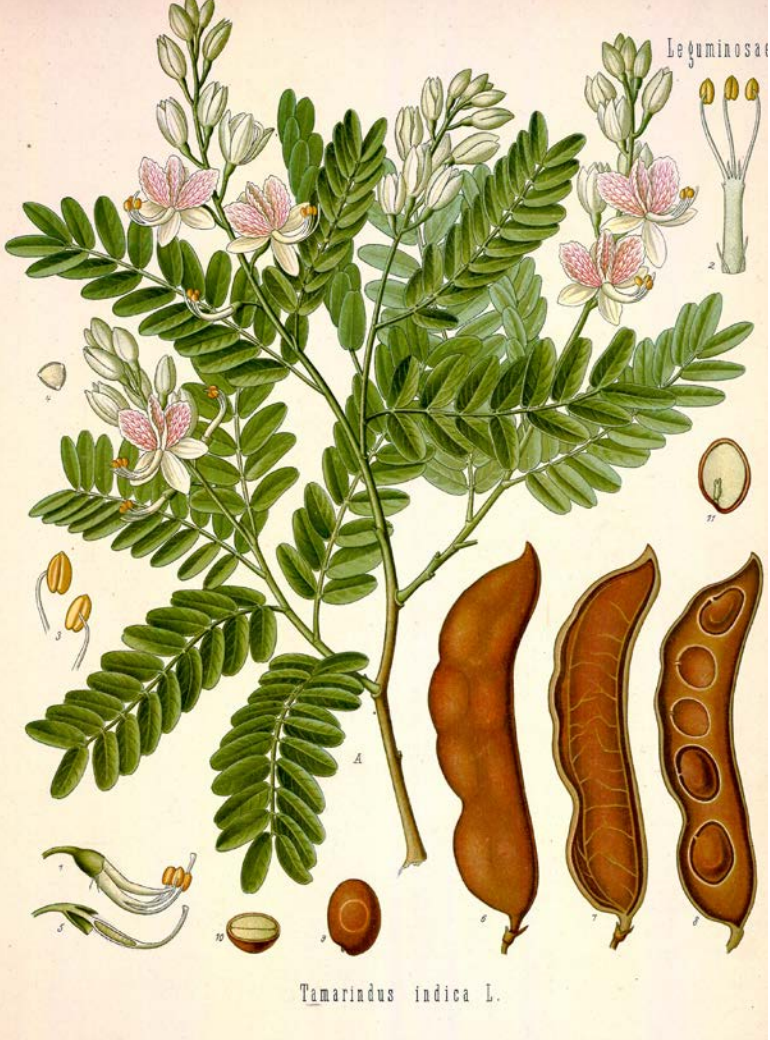
L'utilisation, les traditions et le folklore des plantes Africaines présentes sur Saint-Martin sont souvent liés au passé du continent Africain. L'espèce humaine a évolué en Afrique, c'est pourquoi ces traditions des plantes sont les plus vieilles au monde. Même si certaines utilisations et significations différentes de ces plantes se sont développées dans les Caraïbes, ces plantes représentent la puissante connexion qui existe aujourd'hui entre l'héritage Africain et les peuples Caribéen.



Le baobab (*Adansonia digitata*) est un arbre Africain emblématique. Aussi appelé l'arbre bouteille, il a de nombreux usages: ses feuilles, ses fruits et ses graines sont comestibles. Il fait également partie des légendes et des mythes de nombreuses cultures Africaines. D'anciens baobabs énormes sur de nombreuses îles des Caraïbes suggèrent que l'espèce a été introduite ici par des Africains mis en esclavage pendant la période coloniale. À Sainte-Croix et à la Barbade, il y a des baobabs dont le pourtour du tronc dépasse 15 mètres. À Saint-Martin, le plus grand baobab se trouve à Bellevue, près des ruines de la plantation de St. Jean.



L'oseille de Guinée (*Hibiscus sabdariffa*) est originaire d'Afrique et d'Asie, et on le cultive depuis longtemps partout dans les Caraïbes. Les parties externes de la fleur sont les sépales qui après la floraison, poussent et deviennent des fruits rouges. Cette partie est bouillie puis rafraîchie pour en faire une boisson. Cette boisson s'appelle le sorrel ou bissap, et on la sert souvent à la période de Noël. On trouve des boissons similaires, parfois agrémentées de menthe ou de jus de fruits, dans beaucoup de pays Africains. (Illustration par Lydia Byam, 1800)



Beaucoup des arbres les plus grands que l'on voit à Saint-Martin sont des tamariniers (*Tamarindus indica*). Le tamarinier est originaire d'Afrique et a été introduit dans les Caraïbes il y a des centaines d'années. Il est cultivé pour ses fruits et son bois, et il est également utilisé en médecine traditionnelle. Des grands tamariniers dans les pâturages offrent de l'ombre à midi aux bovins et à d'autre bétail. Les tamariniers aident également de nombreux animaux indigènes. L'écorce un peu détachée des grands arbres offre des cachettes pour les geckos, les araignées et les insectes. (Illustration par un artiste inconnu)



Les plantes de ricin commun (*Ricinus communis*) sont nombreuses à Saint-Martin, mais cette plante est originaire d'Afrique et du Moyen-Orient. Des graines de ricin ont été trouvées dans des tombes Égyptiennes vieilles de 4 000 ans. L'huile de graines de ricin était utilisée dans les lampes à huile, les machines et les médicaments. L'huile de ricin est encore produite à Saint-Martin aujourd'hui. En plus de l'huile, les graines contiennent un poison mortel appelé ricine. Les graines de ricin sont belles. Chacun a un motif unique et délicat. (Illustration par Marianne North, 1873)



RECOLTES D'HIER

Les cultures produites à Saint-Martin pour l'exportation

L'agriculture coloniale et la plupart des pires moments de l'histoire Caribéenne sont liés. Les peuples Amérindiens étaient soit tués soit forcés de quitter leurs îles. De magnifiques forêts ont été décimées, provoquant l'extinction des animaux et des plantes. La brutale mise en esclavage du peuple a généré du profit. Mais beaucoup de ces plantes qui faisaient partie de cette terrible période de l'histoire ont trouvé leur nouvelle place à travers le temps. On en voit d'ailleurs toujours pousser sur l'île.

▲ *Fleur de coton*



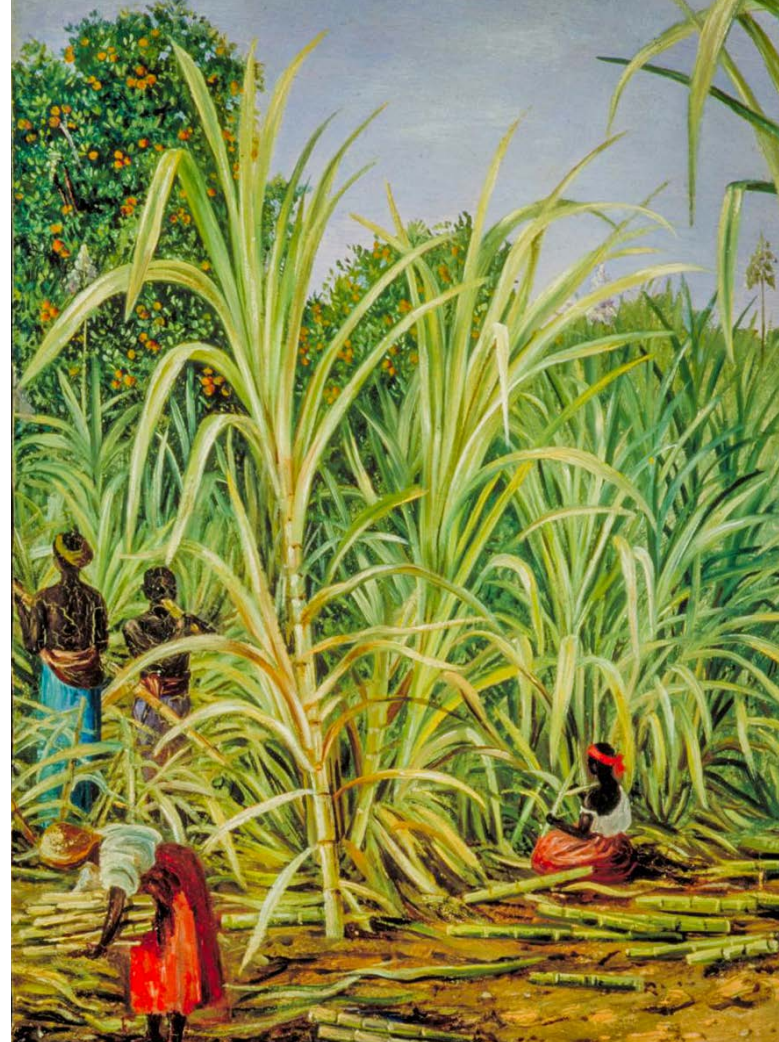
Le tabac (Nicotiana tabacum) était la première culture d'exportation cultivée à Saint-Martin dans les années 1600. L'une des raisons pour lesquelles les Européens ont colonisé l'île était pour la culture du tabac. Mais l'histoire du tabac à Saint-Martin remonte beaucoup plus loin. Le tabac a été apporté aux Caraïbes de l'Amérique du Sud par les Amérindiens bien avant l'arrivée des Européens. Bien que le tabac fût utilisé en « bush tea » (médecine traditionnelle), il est aujourd'hui évité car la nicotine contenue dans le tabac est à la fois toxique et addictive. (Illustration par Marianne North, 1870)



Les cotonniers indigènes (Gossypium hirsutum) poussaient à l'état sauvage à Saint-Martin bien avant l'arrivée des premiers habitants. Le coton a également été cultivé ici. Par exemple, des champs de coton ont été cultivés sur la propriété de « The Old House » dans les années 1700. Le coton a eu une brève résurgence à Saint-Martin au début du 20ème siècle. Le coton « Sea Island » était à la mode, et la Première Guerre mondiale avait augmenté les prix du coton. En 1922, une chenille mangeuse de coton appelée ver rose est arrivée et la culture du coton a pris fin à Saint-Martin peu après. La culture a continué sur l'île voisine de Tintamarre pendant une autre décennie. (Illustration par un artiste inconnu)



Le café (*Coffea arabica*) a été produit pour être exporté pendant les années 1700. Ce n'était pas la culture d'exportation la plus rentable de Saint-Martin et les chiffres de cette production restent flous. Les archives dénombrent un total de 2 000 plants de café à « Spring Plantation » en 1772. « Spring » était le nom d'origine de la propriété sur laquelle est située « The Old House » au Quartier d'Orléans. Le plant de café en lui-même provient d'Éthiopie et peut-être des régions alentours. La production de café demeure importante sur certaines îles des Caraïbes comme Cuba, la Jamaïque et Hispaniola. (Illustration par Étienne Denisse, 1846)



La canne à sucre (*Saccharum officinarum*) est une graminée de l'Asie tropicale. Elle a été introduite dans les Caraïbes en 1493 et a changé la région au cours des 400 prochaines années. Dans les années 1700 et 1800, le sucre était produit à Saint-Martin, y compris à « The Old House », qui était appelée « Spring Plantation » à l'époque. L'industrie du sucre a amené de nombreuses personnes dans les Caraïbes, y compris des Africains mis en esclavage et des travailleurs asservis d'Inde et d'Asie. À Saint-Martin, presque toutes les forêts ont été défrichées pour cultiver la canne à sucre. (Peinture par Marianne North)

Indigo bâtard





Mille-fleurs

Partie Cinq : Les fleurs de « The Old House »



Traduit de l'anglais par Amandine Vaslet

Un guide sur les fleurs des arbres et des plantes de « The Old House »

De nombreuses plantes de ce guide ont été identifiées par des membres du groupe Facebook « Flora of the Eastern Caribbean », dont : Carel de Haset, Jonas Hochart, Kevel Lindsay, Naqqi Manco et Steve Maldonado Silvestrini. Les noms communs français proviennent pour la plupart de l'ouvrage de Sastre et Breuil (2007) – Plantes, milieux et paysages des Antilles françaises (éd. Biotopie - Parthénopée Collection) ainsi que du site internet réalisé par Karl Questel : <http://biodiversiteantilles.blogspot.com/>



LES FLEURS DE « THE OLD HOUSE »

Il existe des centaines d'espèces de plantes à Saint-Martin. Certaines sont natives (originaires des Petites Antilles ou de la région Caraïbe), d'autres sont présentes uniquement dans cette partie de la région Caraïbe (endémiques de Saint-Martin ou des îles des Petites Antilles). Certaines espèces ont été introduites du monde entier : plantes comestibles, médicinales, ornementales ou introductions accidentelles. « The Old House », située à Quartier d'Orléans, est un site historique où se trouve l'Amuseum Naturalis et où on peut observer plus d'une centaine d'espèces de plantes. Ces dernières ont été identifiées avec une importante collection de photographies de leurs fleurs. Ce guide comprend également des informations sur l'écologie des plantes et la façon dont elles sont utilisées localement.

Afin de faciliter l'utilisation de cet ouvrage, ce guide distingue les plantes en différents groupes suivant leurs tailles et formes générales. Les **plantes succulentes** ont des parties charnues permettant le stockage de l'eau. Les **lianes** possèdent des tiges grimpantes ou étalées. Les **arbres** sont de grandes plantes à tronc ligneux (nature du bois). Les **arbustes ou buissons** sont de petites plantes ligneuses. Les **herbes** constituent de petites plantes qui ne possèdent pas de tronc ou de tige ligneuse.

▲ *Pourpier grand bois (à gauche) et Cerisier pays (à droite)*

Les succulentes

Les plantes succulentes sont adaptées à vivre dans des zones sèches voire arides car elles peuvent stocker de l'eau dans leurs tissus. Les cactus sont des succulentes, mais il existe bien d'autres espèces. Les succulentes sont souvent observées dans des endroits où les autres plantes ne pourraient survivre. À Saint-Martin, on les trouve sur les parois et côtes rocheuses ainsi que les falaises.

Dans d'autres zones, il est plus difficile pour les succulentes de survivre en raison de la présence d'autres espèces de plantes à croissance rapide pouvant les recouvrir.

Cactus tête d'anglais (Melocactus intortus) Cette espèce de cactus native est aussi connue sous le nom de *Coussin de belle-mère* (« Barrel Cactus » ou « Pope's Head » en anglais). La tête, ou céphalium, porte les petites fleurs roses. Les fruits sont eux aussi petits et roses et sont comestibles. Ce cactus est menacé par la destruction de son habitat ainsi que par des animaux errants tels que les ânes ou les chèvres.

Raquette volante (Opuntia triacantha) Cette espèce de cactus de la famille des figiers de barbarie est native de Saint-Martin et des îles alentours. Il a différents noms : *Raquette sauteuse* ou *Piquant volant*. Certaines parties de ce cactus peuvent s'accrocher à des animaux ou aux vêtements comme si elles avaient sauté dessus.

Aloe vera (Aloe vera) L'Aloe vera est originaire de la Péninsule Arabique, mais il se développe très bien sous le climat chaud et sec de Saint-Martin. L'aloe était un produit majeur d'exportation pour l'île d'Aruba pendant plusieurs années. De petits bols en bois sur pieds, inclinés à une extrémité, ont été utilisés pour recueillir la sève d'aloe. L'Aloe vera est souvent utilisé pour apaiser les coups de soleil et la peau sèche. Cette plante est également utilisée à de nombreuses autres fins médicinales.





Les lianes

Les lianes produisent de longues tiges ou marcottes horizontalement ou verticalement. Cela leur permet de couvrir rapidement de larges surfaces. Sur la plage, des lianes comme la patate bord de mer peuvent s'étendre sur de vastes étendues de sable où d'autres plantes ne pourraient survivre. Ces lianes permettent de retenir le sable et limitent ainsi l'érosion du littoral par l'action des vagues.

De nombreuses lianes poussent sur des arbres, grillages et autres structures assurant un soutien à la plante. Ce développement leur permet de s'étendre et de pousser vers la lumière sans avoir à développer un tronc rigide. Certaines lianes, comme la liane corail, peuvent recouvrir et étouffer les autres plantes sur lesquelles elles poussent.

Les lianes peuvent avoir des rôles écologiques importants après les cyclones. Ces plantes poussent plus vite que les arbres et procurent rapidement des feuilles, fleurs et fruits aux animaux en attendant que le reste de la végétation repousse.

▲ *Aile à ravet bord de mer (à gauche) et Pomme liane (à droite).*



Patate bord de mer (Ipomoea pes-caprae) Cette liane est présente sur les plages et permet de retenir le sable en limitant l'action des vagues. Elle est aussi connue sous le nom de Patate pied de chèvre. Les feuilles, racines et graines sont utilisées en médecine traditionnelle, en particulier pour apaiser les problèmes d'estomac et de vessie.

Liane bord de mer (Ipomoea obscura) Originaires d'Afrique et d'Asie, cette plante est utilisée en médecine traditionnelle et ses feuilles sont comestibles.

Liane des rochers (Distimake quinquefolius) Cette liane native se développe sur les murets et les décombres (plante rudérale).

Liane à noyau (Merremia dissecta)
Cette espèce native est aussi appelée Méné-vini ou Pâte d'Amande.

Liane persil (Cardiospermum halicacabum) Ces lianes appartiennent à la famille des arbres à savon, ou Sapindacées.





Liane corail (Antigonon leptopus) Cette liane est reconnaissable à ses petites fleurs roses. On l'appelle aussi « Coralita ». Cette espèce est originaire d'Amérique centrale et du Mexique. C'est une plante envahissante dans les îles des Antilles qui peut recouvrir et étouffer les plantes locales. Cette liane produit des tubercules souterrains comestibles.

Epinard de Malabar (Basella alba) Cette plante exotique est cultivée dans les jardins pour ses feuilles comestibles.

Aile à ravet bord de mer (Stigmaphyllon emarginatum) Cette liane native des Antilles est fréquemment observée sur les murets de pierres ou les clôtures.

Margose (Momordica charantia) Cette liane Asiatique a de nombreux usages et noms, tels que Pomme-merveille ou Pomme z'Indiens.

Ti-concombre (Cucumis anguria) Ce concombre épineux est originaire d'Afrique.





Liane à barriques (Trichostigma octandrum) Cette liane native est aussi appelée *Liane thé*, *Liane à terre* ou *Mirette*.



Bignonia de Trinidad (Bignonia corymbosa) Cette espèce exotique est cultivée pour ses belles fleurs.



Liane Saint-Jean (Petrea volubilis) Cette liane ornementale est exotique (originaires d'Amérique centrale) et est aussi connue comme la *Liane violette* ou le *Lilas*.

Lianes vermicelles (Cuscuta sp.) Cette liane parasite est aussi appelée *Corde à violon* ou *Liane sans fin*. Certaines espèces sont natives de Saint-Martin.



Pomme liane (Passiflora laurifolia) Cette espèce de la famille des Passiflores produit un fruit ovoïde comparable au fruit de la passion mais plus sucré.



Laudanum Néerlandais (Passiflora rubra) Cette liane native de la famille des Passiflores (ou fruits de la passion) est aussi appelée *Passiflore à fruit rouge*.





Les arbres

Les arbres sont des plantes qui poussent en hauteur en direction de la lumière. Ils possèdent un tronc ligneux (bois) portant les branches et qui comprend des vaisseaux permettant le transport de la sève et des nutriments. Ils vivent généralement plusieurs décennies voire plusieurs siècles.

Les arbres ont de nombreux rôles écologiques. Leur grande taille procure ombre et abris à de nombreuses espèces. Pendant la saison sèche, leurs longues racines leur permettent d'accéder à l'eau en profondeur assurant ainsi leur survie. Les grands arbres produisent de grandes quantités de feuilles, fleurs et fruits qui servent de nourriture à de nombreux animaux. Les arbres qui poussent en milieu côtier limitent l'érosion du littoral.

Les arbres procurent de nombreux services aux humains (abris, nourriture, bois et propriétés médicinales...) et constituent ainsi une importante ressource. Ils peuvent être ornementaux par leurs ports, leurs feuilles et fleurs.

▲ *Gaïac (à gauche) et Flamboyant (à droite).*



Calebassier (Crescentia cujete) Cette plante antillaise produit des fruits appelés calebasses, utilisés pour faire des bols et autres artisanats.



Poirier pays (Tabebuia heterophylla) Cet arbre natif pousse rapidement et a été utilisé comme bois de charpente. Il est aussi appelé Poirier blanc.



Gaïac (Guaiacum officinale) Cet arbre originaire de la région Caraïbe est une espèce menacée car son bois dense et très dur a longtemps été utilisé à de nombreuses fins.

Raisinier bord de mer (Coccoloba uvifera) Cet arbre est l'un des plus fréquemment observé sur les plages de la région Caraïbe et est notamment apprécié pour l'ombre qu'il procure et ses fruits comestibles. Les racines contribuent à retenir le sable et limitent l'érosion du littoral. L'arbre est soit un plan mâle (fleur sur la photo ci-dessous à droite) ou un plan femelle (fleur sur la photo ci-dessous à gauche), ces derniers produisant les fruits.



Cerisier pays (Malpighia emarginata) Aussi appelée Acerola ou Cerise antillaise, cette plante est très appréciée pour ses petits fruits rouges comestibles très riches en vitamine C.



Flamboyant (Delonix regia) Originaire de Madagascar, cet arbre a été exporté dans le monde entier pour ses belles fleurs. On le connaît également sous le nom de Flamboyant rouge ou jaune (suivant la couleur de ses fleurs). À Saint-Martin on l'appelle aussi l'Arbre de Juillet. Selon la tradition, des branches de flamboyants fleuries étaient portées par les personnes célébrant l'abolition de l'esclavage dans la partie hollandaise de l'île en 1863. Depuis cette date, cet arbre constitue un emblème national des deux côtés de l'île.

Tamarin (Tamarindus indica), ou Tan-marin. Ce grand arbre a été introduit d'Afrique pour procurer de l'ombre au bétail ainsi que pour ses fruits comestibles sucrés, encore appréciés aujourd'hui dans les plats, les desserts ou les boissons.

Gliricidia (Gliricidia sepium)
Cet arbre originaire d'Amérique Centrale est utilisé pour faire un remède contre la toux et autres maux. Ses fleurs sont comestibles.

Mapou rouge (Cordia sebestena)
Originaire des milieux tropicaux des Amériques, cet arbre est aussi connu comme le Bois râpe. Ses fruits sont comestibles mais peu appréciés.

Orchidée du pauvre (Bauhinia variegata) Cet arbre provenant d'Asie a de jolies fleurs mais ne fait pas partie de la famille des Orchidées. Plusieurs parties de l'arbre (feuilles, fleurs...) sont utilisées en cuisine et en médecine traditionnelle.





Papayer (Carica papaya) Cette plante est cultivée pour ses fruits comestibles, les papayes, et est également utilisée à des fins médicinales très diverses. Elle est probablement originaire d'Amérique centrale et a été introduite dans les îles des Antilles par les Amérindiens.



Corossol (Annona muricata) Cet arbre natif de la Caraïbe est très apprécié pour son fruit qui est généralement consommé en jus ou frais. Les feuilles sont souvent utilisées pour améliorer le sommeil.



Pomme-cannelle (Annona squamosa) Cette plante native a un fruit sucré et crémeux qui est couramment consommé frais. De nombreuses parties de l'arbre sont utilisées en médecine traditionnelle.

Cajou (Anacardium occidentale) Cet arbre natif produit un fruit coloré comestible qui porte une graine, la noix de cajou, consommée une fois grillée.

Noni (Morinda citrifolia) Le fruit comestible a une odeur forte et désagréable (comparable à du vomit ou un fromage très fermenté) et est utilisé en médecine traditionnelle.

Amandier-pays (Terminalia catappa) Cet arbre exotique, aussi appelé Pié zanman ou Amandier Indien, produit des amandes qui sont utilisées à Saint-Martin pour faire des « sugar cakes » (confiseries traditionnelles).





Acacias (Vachellia sp.) Il y a plusieurs espèces d'acacias natives à Saint-Martin. Cet arbre est utilisé pour son bois, sa résine et ses tannins.



Monval ou Bois lolo (Leucaena leucocephala) Cet arbre d'Amérique centrale se développe rapidement et a été utilisé pour apporter de l'azote dans les sols au milieu des cultures.



Arbre au poivre ou Gattilier (Vitex agnus-castus) Originaire de la zone Méditerranéenne, cet arbre produit de belles fleurs odorantes. Il est utilisé en médecine traditionnelle et est réputé pour ses propriétés anti-aphrodisiaques, d'où son nom latin et son autre nom commun, Arbre chaste.

Manguier (Mangifera indica) Cet arbre originaire d'Asie est très commun dans les Antilles et dans le monde entier. Plusieurs variétés de manguiers sont cultivées. Les mangues sont généralement mures à la fin du printemps et en été.

Bois de mèche (Quadralla indica) Cet arbre natif de la Caraïbe est bien adapté aux climats secs et peut vivre dans les milieux côtiers très ensoleillés.





Sapotillier à diable (Morisonia americana) Aussi appelé Sapotillier bâtard, cet arbre natif de la région Caraïbe produit des fruits ressemblant aux sapotilles mais qui n'ont pas un bon goût.



Bois vinette (Erythroxylum brevipes) Cette plante native appartient à la famille de la plante produisant la coca.



Cerise moite (Cordia obliqua) Cette espèce non native porte des petits fruits avec un jus très collant autrefois utilisé comme colle.

Bois-lance ou Ti-coco (Randia aculeata) Aussi appelée Arbre de Noël, cette plante a été (comme son nom l'indique) utilisée comme arbre de Noël et produit des baies servant de colorant. Une fois coupée, cette plante garde des feuilles vertes pendant plusieurs semaines.

Quenettier (Melicoccus bijugatus) La vente de ses fruits, les quenettes, en bord de route était une des activités de nombreux enfants de Saint-Martin. Cet arbre provient d'Amérique du Sud. Chaque arbre est généralement mâle (photo de la fleur ci-dessous à droite) ou femelle (photo de la fleur ci-dessous à gauche), mais certains arbres peuvent être hermaphrodites.





Les arbustes

Le paysage de Saint-Martin est généralement composé d'arbustes ou de buissons. En zone côtière, les arbustes poussent à des endroits où de grands arbres ne pourraient supporter le vent et les embruns. Dans les anciennes zones cultivées ou les champs destinés à l'élevage, les arbustes ont peu à peu recouvert les champs d'herbes. Les arbustes se développent rapidement au bord des routes mais sont fréquemment taillés. Buissons et arbustes sont souvent utilisés en aménagement paysager car ils peuvent être taillés facilement.

Les arbustes ne poussent pas en hauteur comme les arbres et sont souvent denses, ce qui leur permet de capter autant de lumière que nécessaire. Un port relativement bas et dense leur assure une certaine conservation de l'humidité (donc d'eau) pendant la saison sèche. Alors que les herbacées et autres petites plantes peuvent se dessécher en saison sèche, les arbustes peuvent survivre et économiser de l'eau en faisant tomber leurs feuilles. Ces dernières repousseront à la saison des pluies.

▲ *Mille-fleurs (à gauche) et Bois couleuvre (à droite).*



Coton (Gossypium hirsutum) Il existe plusieurs espèces de coton, notamment des plantes natives de Saint-Martin. Autrefois, cette plante était cultivée pour exporter le coton.



Indigo bâtard (Indigofera suffruticosa) Ce buisson natif a une croissance lente et a été cultivé pour produire l'indigo, un colorant bleu naturel utilisé comme teinture. Cette plante est couramment observée aux bords des routes.



Ricin ou Carapate (Ricinus communis) Cette plante originaire d'Afrique a été exportée dans le monde entier pour ses graines et ce depuis des millénaires. Les graines de ricin ont notamment été retrouvées dans des tombes égyptiennes. Elles sont utilisées pour produire l'huile de ricin.

Mille-fleurs (Lantana camara) La fleur est l'emblème floral de Sint-Maarten. Cette plante a plusieurs usages : les feuilles sont infusées comme thé, les fruits mûrs sont comestibles (les fruits non mûrs sont toxiques). Les racines, les fleurs et les huiles essentielles produites par cette plante sont utilisées en médecine traditionnelle.

Mille-fleurs (Lantana camara) La couleur des fleurs est variable. Cette plante est aussi appelée Ti-baume ou Sauge.





Thé des Antilles ou Thé-pays (Capraria biflora) Cette plante native est utilisée comme thé en médecine traditionnelle. Elle se développe bien dans les climats secs.



Sauge du Brésil (Lippia alba) Cette plante a une odeur citronnée et sucrée et est couramment consommée en thé. L'huile essentielle issue de cet arbuste produit de nombreux composés odorants qui varient d'une plante à l'autre.



Morelle de Bahama (Solanum bahamense) Cette plante est utilisée en médecine traditionnelle pour soigner des irritations de la gorge (comme l'angine) et le muguet (mycose buccale).

Dartrier (Senna alata) Aussi connue comme la Casse puante, cette plante a des propriétés anti-fongiques et est couramment utilisée pour soigner les affections de la peau.

Soumaké (Senna bicapsularis) Parfois appelé Séné, cet arbuste est utilisé de la même manière que le Dartrier. La chair de ses graines est comestible.

Pois d'Angole (Cajanus cajan) Originnaire d'Asie, cette plante a été introduite en Afrique puis en région Caraïbe. L'arbuste est couramment cultivé pour ses pois comestibles et est aussi appelé Pois cœur de pigeon. Ses fleurs sont jaunes ou rouges.





Griffe à chat (Pithecellobium unguicatum) Ce buisson épineux est natif de la Caraïbe et se développe bien dans les climats secs. Il est aussi appelé Collier-diable.



Ti-bois lait (Rauvolfia viridis) Ce buisson natif est aussi connu comme le Bois-lait petit ou Sassafras.



Goyavier sauvage (Samyda dodecandra) Ce nom commun est couramment employé pour de nombreuses plantes. Cette espèce ne fait pas partie de la famille du Goyavier produisant les goyaves.



Balais (Corchorus hirsutus) Cette plante native est fréquemment observée dans les zones côtières sèches. Elle est parfois utilisée contre le rhume ou la grippe.



Bois couleuvre ou Mabouya (Cynophalla flexuosa) Cet arbuste pousse comme une liane et produit de belles fleurs aux longues étamines.



Sauge noire ou Sauge sauvage (Varronia curassavica) Les feuilles de cet arbuste ont été utilisées dans une variété de préparations antifongiques et anti-inflammatoires.



Thé bord de mer (Volkameria aculeata) Cette plante native est aussi appelée Amourette et est parfois cultivée pour former des haies.



Medecinier rouge (Jatropha gossypifolia) Ce buisson natif pousse dans les milieux ouverts comme les champs et a été utilisé pour traiter une grande variété de maux.



Bois champignon (Melochia tomentosa) Cet arbuste natif de la Caraïbe est couramment observé dans les milieux secs et ensoleillés.

Romarin (Tournefortia gnaphalodes) Ce buisson parfumé pousse généralement dans les zones côtières.



Frangipanier de Bonaire (Plumeria pudica) Cette variété de laurier-rose est originaire d'Amérique centrale et du Sud et a probablement été introduite de l'île de Bonaire. À Saint-Martin on la cultive comme plante ornementale.



Herbe du Laos (Chromolaena odorata) Cette plante produit de nombreuses fleurs et attire les papillons.



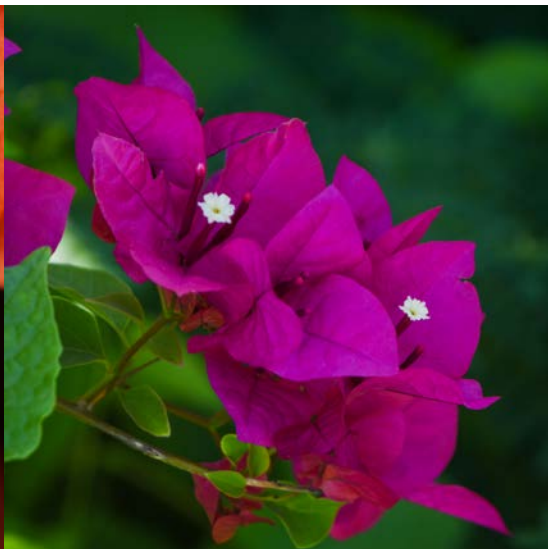


Orgueil de Chine ou Petit flamboyant (Caesalpinia pulcherrima) Cette plante ornementale est considérée comme exotique aux Antilles et est couramment cultivée dans les jardins pour ses belles fleurs. Pendant la période coloniale, les Amérindiens esclavisés et Africains esclavisés utilisaient cette plante pour provoquer des avortements afin de ne pas donner naissance à un enfant qui serait en esclavage.

Euphorbe ou Échine du diable (Euphorbia tithymaloides) Cet arbuste non natif a été introduit à Saint-Martin comme plante ornementale.

Arbre de soie ou Bois-canon (Calotropis procera) Cette plante non native fait partie de la famille des Asclépiadacées et est la plante-hôte de la chenille du papillon Monarque.

Bougainviller (Bougainvillea glabra) Cette plante d'Amérique du Sud est fréquemment cultivée pour ses belles fleurs colorées.





Les herbes

En cuisine, nous utilisons des herbes aromatiques pour donner du goût aux plats. En botanique, le terme **herbes** regroupe toutes les petites plantes autres que les buissons et arbustes. Les herbes sont plus petites que les buissons et ne produisent pas de bois. La plupart d'entre elles sont des plantes annuelles : elles se développent à partir d'une graine et meurent dans l'année. Dans les zones froides, les herbes poussent au printemps et en été et meurent en hiver. À Saint-Martin, la plupart des herbes poussent durant la saison des pluies et meurent pendant la saison sèche.

Les herbacées ont différents usages. La plupart sont comestibles, certaines sont cultivées pour leurs fleurs, d'autres encore sont utilisées dans des traditions médicinales qui remontent à des milliers d'années. À Saint-Martin, les « bush teas » (thés médicinaux traditionnels) sont issus de l'infusion de plusieurs plantes dont des herbes. On les consomme généralement pour la santé et traiter certains maux.

▲ *Petit lis jaune (à gauche), Lanterne d'amour (à droite).*



Verveine queue de rat
(*Stachytarpheta jamaicensis*) Cette herbe native, aussi appelée Verveine Caraïbe, est utilisée pour traiter l'hypertension, les rhumes et d'autres maux.



Gros thym ou Gros baume
(*Plectranthus amboinicus*) Cette herbe Africaine est couramment utilisée pour assaisonner les poissons et autres plats.



Basilic tulsi ou Basilic sacré
(*Ocimum tenuiflorum*) Cette herbe voisine du basilic est utilisée en thé et en médecine traditionnelle. Elle est aussi utilisée dans certaines traditions religieuses Hindoues.

Casse-pierre ou Graine en bas feuille blanc (*Phyllanthus amarus*) Les fleurs et graines de cette herbe native poussent sous ses feuilles. Elle est utilisée contre la toux, la fièvre et autres maladies.



Herbe couresse ou Cochlearia
(*Peperomia pellucida*) Cette herbe qui pousse au ras du sol peut être consommée en salade et est utilisée comme traitement contre les infections des yeux et d'autres maux.



Basilic (*Ocimum basilicum*) Le basilic est utilisé dans le monde entier comme herbe aromatique. En région Caraïbe il est aussi utilisé en thé (« bush tea »).





Petit lis jaune (Zephyranthes citrina) Originnaire du Mexique, cette petite fleur pousse et fleurit aux premières pluies après la saison sèche.



Lis panaché ou Lis penché (Crinum zeylanicum) Ces herbes non natives de la famille des lys sont cultivées comme plantes ornementales.



Herbe z'Inde (Achyranthes aspera) Les graines de cette herbe s'accrochent aux vêtements. Elle n'est pas originaire de la région Caraïbe.

Ti codinde ou Ti-monnaie (Acalypha indica) Cette herbe non native pousse rapidement dans les milieux ouverts. Les racines agissent sur les chats comme la chataire.



Herbe blanche (Rivina humilis) Cette herbe native produit des baies rouge vif utilisée parfois comme colorant.



Fausse amarante des bois (Spermacoce remota) Cette plante native se développe plutôt dans les milieux ouverts et aux bords des routes.





Pourpier grand bois (Talinum fruticosum) Cette herbe native a des feuilles comestibles riches en vitamines A et C mais est également riche en acide oxalique et doit donc être évitée par certaines personnes. Les fleurs sont de couleur rose, orangée ou jaune.

Herbe le rail (Asystasia gangetica) Cette herbe non native est cultivée comme plante ornementale. Les fleurs ont des couleurs variées avec de larges pétales et sont butinées par les abeilles et autres insectes.

Herbe à cloque ou Lanterne d'amour (Physalis angulata) Cette plante produit un fruit comestible qui pousse dans des feuilles toxiques formant une cage.





Cléome visqueux (Arivela viscosa)
 Cette plante non native est appelée
 « Asian Spider Flower » en anglais
 (la fleur araignée Asiatique).



Mauve (Malvastrum sp.) Cette
 espèce ressemble aux herbes de la
 famille des mauves (Malvacées).



*Mauve Indienne (Pseudabutilon
 umbellatum)* Cette plante native
 pousse dans les milieux ouverts.

*Pourpier bâtard (Kallstroemia
 pubescens)* Une herbe native parfois
 appelée Cresson bâtard.



*Cresson courant ou Pourpier bâtard
 (Kallstroemia maxima)* Une autre
 espèce de cresson natif.



Pourpier (Portulaca oleracea) Cette
 herbe native pousse comme une
 mauvaise herbe à Saint-Martin et
 peut être consommée en salade.





Mauve (Melochia pyramidata) Une plante native aussi connue sous le nom de Bois-champignon.



Patate chandelier (Ruellia prostrata) Originnaire d'Afrique et d'Asie, cette plante pousse au ras du sol et produit des fleurs violettes.



Tabac (Nicotiana tabacum) Plante introduite en région Caraïbe, le tabac a été l'une des principales cultures produites à Saint-Martin pour l'exportation. De nos jours le tabac pousse naturellement sur l'île.



Balais trois-heures (Sida ciliaris) Plante native aussi appelée Petit balais.



Balais (Sida abutilifolia) Herbe native connue sous le nom de « Creeping sida » en anglais.



Herbe z'aiguille (Bidens alba var. radiata) Aussi appelée Aiguillette, cette plante native produit beaucoup de nectar attirant de nombreux insectes.



Pervenche de Madagascar (Catharanthus roseus) Cette plante originaire de Madagascar est cultivée dans le monde entier comme plante ornementale pour ses belles fleurs.



Patagon rouge (Boerhavia coccinea) Cette herbe native pousse rapidement sur le sol nu.



Herbe rhum (Cyanthillium cinereum) Cette herbe non native a été utilisée pour traiter de nombreux problèmes, de la fièvre aux piqûres de scorpion.

Pois poison ou Pois rouge (Macroptilium lathyroides) Ce pois sauvage est natif et ses graines sont comestibles.



Pois zombi (Crotalaria sp.) Il existe de nombreuses variétés de Pois zombi ou Tcha-tcha, la plupart provenant d'Afrique. Certaines espèces sont comestibles, d'autres sont toxiques.



Trèfle jaune (Stylosanthes hamata) Cette plante non native est aussi connue sous le nom d'Herbe savane.





Amaranthe noire (Trianthema portulacastrum) Cette herbe native est parfois consommée ou utilisée en médecine traditionnelle.



Herbe à angine (Priva lappulacea)
Cette espèce native est utilisée pour soigner les plaies et l'angine.



Herbe brûlante (Plumbago zeylanica) Cette herbe non native est aussi appelée Collant et a été utilisée en médecine traditionnelle de plusieurs façons.

Dandail (Petiveria alliacea) Une plante native aussi connue sous le nom d'Arada.



Euphorbe (Euphorbia hypericifolia)
Cette herbe native est supposée avoir des propriétés médicinales. Elle est parfois utilisée pour traiter le chikungunya.



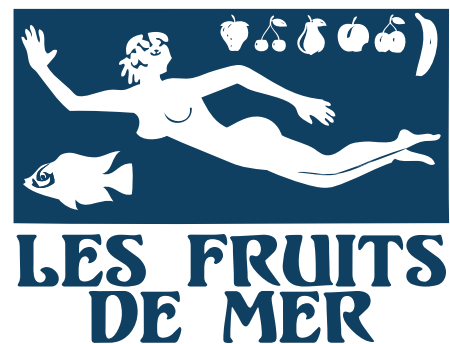
Petite verveine ou Herbe scorpion (Heliotropium angiospermum)
Une espèce native utilisée contre la conjonctivite, les plaies, les démangeaisons et les piqûres d'insectes et autres animaux.

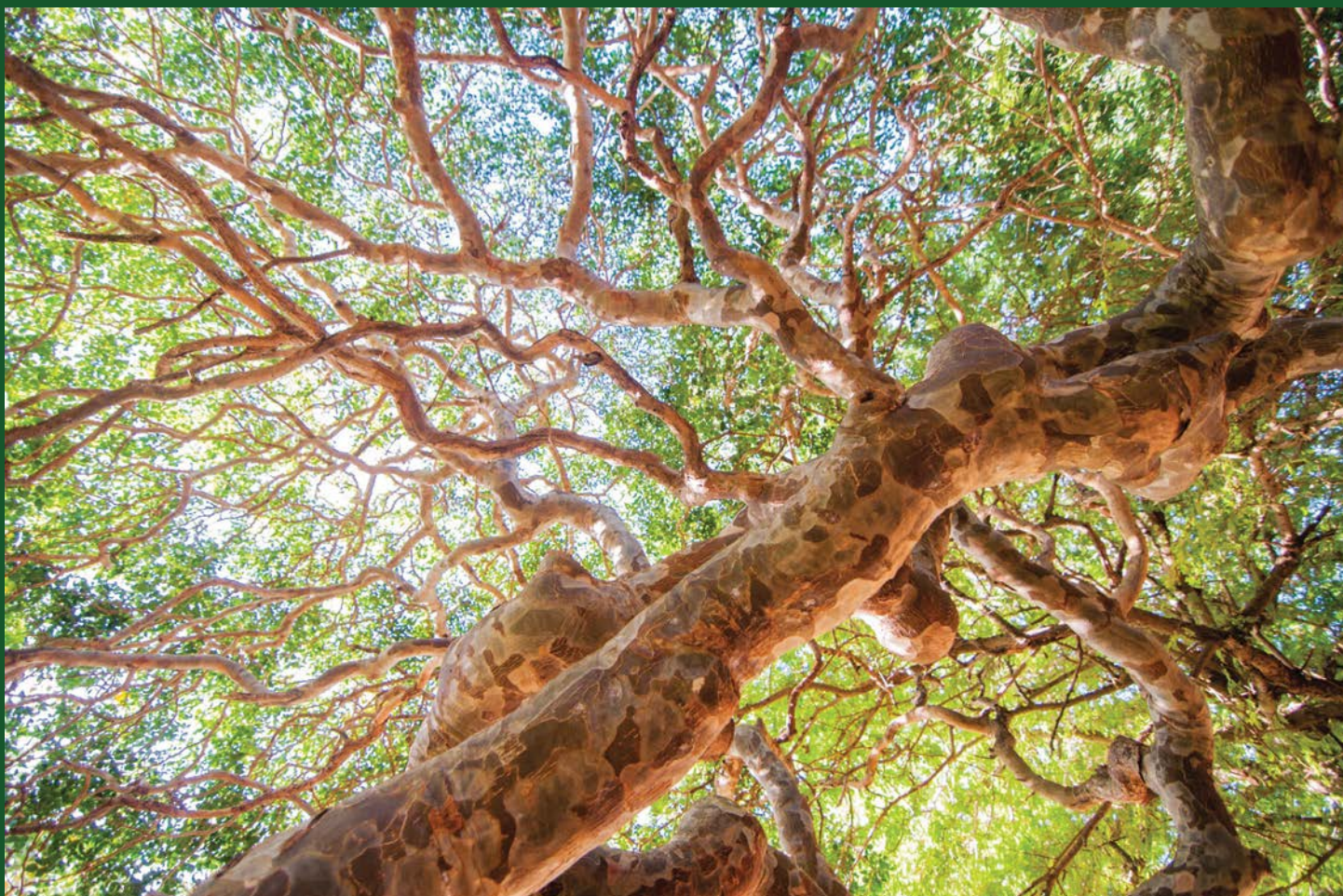




Ce livre a été conçu comme un compagnon de l'Amuseum Naturalis, le musée gratuit de la nature, du patrimoine et de la culture de Saint-Martin. L'Amuseum et ce livre ont été créés par Les Fruits de Mer.

Les Fruits de Mer est une association à but non lucratif basée à Saint-Martin, dont l'objet principal est la sensibilisation à la nature, la culture et le patrimoine. L'association œuvre à travers d'un musée gratuit, des publications, un programme pédagogique et l'organisation d'événements publics. En savoir plus sur lesfruitsdemer.com et amuseumnaturalis.com.





Saint-Martin est recouverte de plantes, et *Plantilles* vous donne l'opportunité d'en apprendre plus sur elles! Les plantes indigènes de l'île sont vitales pour toute vie à Saint-Martin, et elles ont des pouvoirs étonnants pour survivre aux sécheresses et aux tempêtes.

Les gens dépendent aussi des plantes. Elles sont cultivées pour la nourriture et la médecine. Les traditions végétales de Saint-Martin remontent à des milliers d'années. Ces traditions proviennent de cultures différentes, notamment Amérindiennes et Africaines.

Découvrez ces plantes et traditions fascinantes, et apprenez à reconnaître plusieurs des belles plantes que vous voyez chaque jour!

Traduit de l'anglais par Jenn Yerkes, Amandine Vaslet et Julie Quéau.

Réalisé avec le soutien de :



MINISTÈRE
DE LA COHÉSION
DES TERRITOIRES
ET DES RELATIONS
AVEC LES COLLECTIVITÉS
TERRITORIALES

